

Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

ÉDITO **12 ans après**



Comme nous le faisons depuis plusieurs années, le numéro de mars est consacré à l'une des 47 préfectures du pays. Après Okinawa en 2022, nous avons choisi de nous arrêter à Fukushima tristement célèbre pour sa centrale accidentée (voir *Zoom Japon* n°111, juin 2021). Mais la troisième plus grande préfecture par sa superficie ne se résume pas à cette seule catastrophe. D'autant plus qu'elle cherche à tourner la page sans pour autant nier ce passé. Nous sommes allés à la rencontre de certains acteurs de la région et nous avons voulu vous montrer d'autres aspects de cette belle préfecture qui possède de très nombreux atouts historiques, culturels, gastronomiques. Plongez dans la lecture de ce numéro plein de diversité.

La rédaction
courrier@zoomjapon.info

LE REGARD D'ERIC RECHSTEINER

Motomiya, préfecture de Fukushima



Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Dans bon nombre de petites villes japonaises, il n'est pas rare que l'on rende hommage aux personnalités qui ont connu une notoriété au niveau national. C'est le cas ici du chanteur Itô Hisao (1910-1983). Issu d'une famille de notables, il s'est lancé dans la musique et la chanson contre la volonté de ses parents. Il finit par faire ses débuts en 1933. Après un passage à vide au lendemain de la guerre, il renouera avec le succès.

97,9 % **Tel est le niveau des promesses d'embauche faites aux jeunes diplômés de l'enseignement secondaire dans la préfecture en ce printemps 2023. Il est en hausse de 0,5 % par rapport à l'année précédente. Sur les 3729 candidats à un emploi, 3649 ont reçu une proposition de travail. Pour 3054 d'entre eux, l'emploi proposé se situe dans la préfecture, soit 83,7 %.**

TENDANCE **Priorité au bien-être**

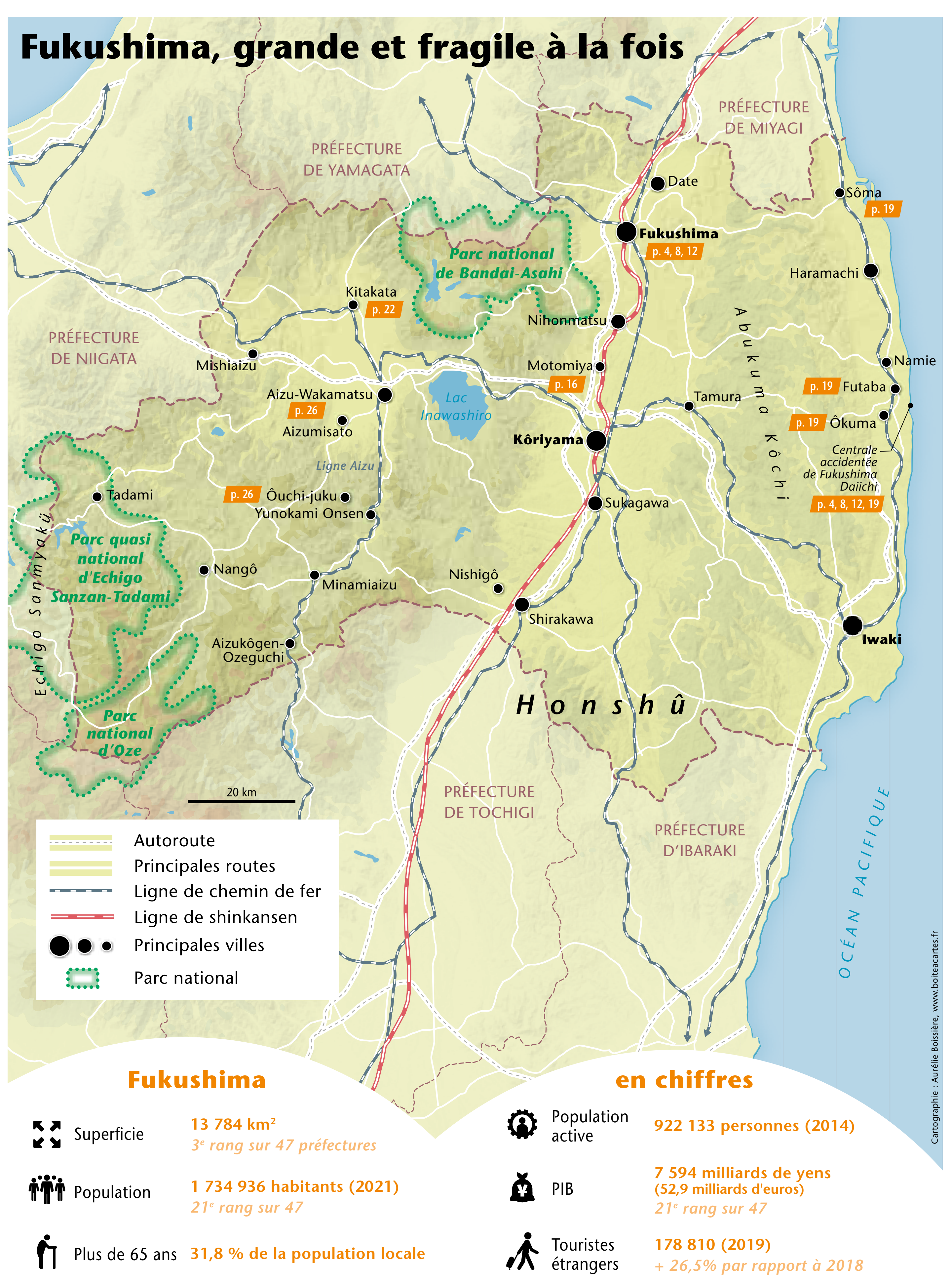
Dans son projet de budget pour 2023, la préfecture de Fukushima devrait allouer environ 141 milliards de yens* à des projets tels que le développement de systèmes médicaux et de mesures économiques liés au coronavirus, et prévoit de créer une nouvelle "section de contrôle des maladies infectieuses" pour renforcer la prévention contre les maladies contagieuses.

GASTRONOMIE **Le saké de Fukushima au top**

Selon un sondage réalisé par le Saketime, un site web spécialisé dans le breuvage des dieux, le Sharaku de la brasserie Miyaizumi implantée à Aizu Wakamatsu occupe la deuxième place du dernier classement. Installé juste en face du château de la ville (voir pp. 26-29), l'établissement propose un saké fruité et très équilibré, accompagnement idéal pour tout type de plat. A consommer froid.

*100 JPY = 0,70 € (24/02/2023)

Fukushima, grande et fragile à la fois



Fukushima en chiffres

Superficie — 13 784 km²
3e rang sur 47 préfectures

Population — 1 734 936 habitants (2021)
21e rang sur 47

Plus de 65 ans — 31,8 % de la population locale

Population active — 922 133 personnes (2014)

PIB — 7 594 milliards de yens (52,9 milliards d'euros)
21e rang sur 47

Touristes étrangers — 178 810 (2019)
+ 26,5% par rapport à 2018

Sources : Préfecture de Fukushima, Zoom Japon.

Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Daruma décorés avec des coupures extraites du Fukushima Minpô. *Ces figurines ont pour vocation d'exaucer les vœux de leur propriétaire.*

Au plus près avec le *Minpô*

Le premier quotidien régional a su tirer les leçons de sa longue histoire pour rester au service de ses lecteurs.

Principal quotidien de la préfecture de Fukushima, le *Fukushima Minpô* a des origines illustres puisqu'il a été lancé, en 1892, par des membres du Mouvement pour la liberté et les droits du peuple qui défendaient la formation d'un parlement élu, la révision des traités inégaux avec les Occidentaux, et l'institution des droits civils. Le politicien local KÔNO Hironaka était l'un des membres fondateurs du Jiyûtô (parti de la liberté) en 1881 et a contribué à la création du journal. Ce n'est qu'après la Seconde Guerre mondiale que le *Minpô* a renoncé à toute affiliation politique.

Bien qu'il bénéficie des contenus de *Kyôdô News* et de *Jiji Press*, les deux principales agences de presse du pays, le journal est fier de produire la plupart de ses articles en interne, sans dépendre autant de leurs services que les journaux d'autres préfectures. *"Un autre élément assez unique est notre Bureau de développement régional"*, explique ANZAI Yasushi, le rédacteur en chef du quotidien. *"Il sert de point de contact avec les lecteurs et les autres groupes de Fukushima. C'est quelque chose que les autres entreprises n'ont pas."*

Fukushima Minpô


福嶋民報

La première page du premier numéro du Minpô.

Pour produire ce remarquable contenu, le *Fukushima Minpô* emploie 120 reporters, dont 74 sont basés au siège, dans la ville de Fukushima. Les autres sont répartis entre les trois principales succursales du journal à Kôriyama, Aizu-Wakamatsu et Iwaki et d'autres sites, y compris à Tôkyô. Au total, le journal emploie 325 salariés.

"Jusqu'à récemment, nous n'avions presque aucune femme reporter, mais depuis une dizaine d'années, de nombreuses étudiantes fraîchement diplômées ont rejoint l'entreprise, et aujourd'hui la moitié de nos journalistes, voire un peu plus, sont des femmes", explique le directeur de la rédaction. *"Par le passé, nous donnions la priorité aux hommes car l'opinion générale dans le secteur de l'information était que les femmes ne pouvaient pas supporter des conditions de travail aussi difficiles. Aujourd'hui, au contraire, elles sont considérées comme un élément essentiel du journal et nous apprécions beaucoup leur contribution. De plus, pour être honnête, il est vrai qu'en moyenne, les femmes obtiennent de meilleures notes et sont plus performantes lors de nos examens d'embauche."*

Parmi les journalistes, il y a aussi un reporter

spécialisé dans les courses de chevaux, ce qui est rare parmi les journaux locaux. *"Ce reporter, Takahashi Toshiyuki, est mon ancien camarade de lycée, ce qui signifie qu'il a 58 ans, comme moi, et il n'y a personne actuellement qui puisse lui succéder lorsqu'il prendra sa retraite, alors je ne sais pas ce qu'il en sera dans une dizaine d'années"*, confie Anzai Yasushi.

Fukushima attire beaucoup les turfistes, même des préfectures environnantes, car son hippodrome, qui date de 1918 et qui se trouve à 30 minutes de marche de la gare, est le seul endroit de la région du Tôhoku où se déroulent d'importantes courses de chevaux. *"Il a donc été décidé d'ajouter une page sur les courses de chevaux à notre section sportive afin de fournir des informations, des pronostics et les résultats. Même dans notre entreprise, il y a pas mal d'employés qui s'intéressent aux courses de chevaux, et quand un événement important a lieu, les auberges, les hôtels et les restaurants de Fukushima sont toujours bondés. On peut dire que les courses de chevaux contribuent à la prospérité de la ville."* La culture du cheval a une longue histoire à Fukushima. Les éleveurs locaux approvisionnaient les samouraïs et même après la restauration Meiji (1868), plusieurs endroits de la préfecture ont continué à fournir des chevaux aux militaires. A la même époque, les courses de chevaux traditionnelles, liées à l'origine aux festivals religieux, se sont occidentalisées et plusieurs établissements de la préfecture ont commencé à élever des chevaux pour les courses et l'entraînement. Les festivals liés aux chevaux ont survécu jusqu'à ce jour, le plus populaire étant le Nomaoi de Sôma qui se tient chaque été à Minami-Sôma (voir *Zoom Japon* n°58, mars 2016).

Le *Fukushima Minpô* a un tirage d'environ 222 000 exemplaires et, selon Anzai Yasushi, son lectorat est principalement composé de personnes d'âge moyen et de personnes âgées qui vivent dans des petites villes, des villages et des zones montagneuses. *"Ce sont nos lecteurs les plus assidus. Ils lisent notre journal depuis de nombreuses années et ont continué à nous soutenir dans les moments difficiles. Avant le tremblement de terre et l'accident nucléaire en 2011, par exemple, nous vendions plus de 300 000 exemplaires. Après le 11 mars, nous avons perdu 60 000 abonnés d'un seul coup à cause des évacuations. Puis d'autres personnes ont quitté Fukushima et la population a diminué pour de nombreuses raisons. Mais nous sommes toujours le quotidien le plus vendu de la préfecture"*, assure-t-il.

Bien que la diffusion soit en baisse, la distribution de centaines de milliers d'exemplaires jour après jour reste une tâche difficile, rendue encore plus ardue par le manque de personnel. *"A Fukushima, comme partout ailleurs au Japon, la distribution des journaux est confiée à un système de petits revendeurs locaux qui passent un contrat avec chaque entreprise pour livrer leurs titres et collecter l'argent. C'est un système qui maintient le système de portage à domicile et qui est la principale raison du taux élevé d'abonnement aux journaux au Japon. Le problème est que moins de personnes choisissent de travailler comme livreurs à temps partiel et, en plus, les personnes qui gèrent ces magasins vieillissent et sont difficiles à remplacer"*, regrette-t-il. Résultat, en octobre 2021, il n'y avait plus que 14 276 entreprises de portage dans tout le pays, soit une diminution de 4 560 par rapport à la décennie précédente. *"Pour compenser cette situation, nous sommes actuellement aidés par des sociétés de promotion publiques établies par les collectivités locales et les sociétés de développement communautaire. Elles vendent généralement des souvenirs et gèrent des installations publiques, et notre entreprise a réussi à obtenir qu'elles distribuent notre journal. La même chose s'est produite avec le groupe JA, la principale organisation de coopératives au Japon. Dans les zones rurales ou de montagnes, où la distribution est particulièrement difficile et où le coût de la livraison de porte à porte est plus élevé que dans les zones urbaines, nous payons les distributeurs un peu plus pour leurs efforts. L'hiver, bien sûr, est la saison la plus difficile à cet égard, car le journal est livré aux petites heures et de nombreuses routes sont gelées, si bien que nous commençons à imprimer plus tôt que d'habitude pour que les exemplaires parviennent à temps aux concessionnaires"*, ajoute Anzai Yasushi.

Internet est un autre moyen de rendre le quotidien plus visible pour les lecteurs potentiels, pourtant le rédacteur en chef confesse qu'il a tardé à embrasser la numérisation. *"Même parmi les quotidiens locaux, j'ai bien peur que nous arrivions en queue de peloton. Finalement, en avril dernier, nous avons lancé le département de promotion DX et nous procédons actuellement à la numérisation du journal. Une nouvelle version électronique améliorée est en cours d'élaboration et sera prête d'ici la fin de l'année"*, explique-t-il. Tout en reconnaissant la nécessité de s'adapter à l'évolution des temps, le directeur de la rédaction maintient que l'une des missions de son entreprise est de sauver le papier de l'extinction. *"Affirmer que de nombreux jeunes s'éloignent des médias imprimés n'est pas correct, car en réalité ils n'ont jamais eu un journal entre les mains. C'est pourquoi nous voulons créer les conditions pour que les jeunes générations les touchent, les lisent et leur fassent voir à quel point ils sont intéressants. A cette fin, nous envoyons des instructeurs dans les écoles primaires et les collèges de la préfecture pour apprendre aux élèves à lire les journaux. L'année dernière, par exemple, nous avons visité 130 écoles primaires et 30 collèges. Nous espérons que ces élèves deviendront nos futurs lecteurs. Nous encourageons également les entreprises et les organisations à inciter leurs employés à prendre les journaux. Certaines entreprises comprennent l'importance de la lecture des quotidiens et ont accepté d'acheter un abonnement de deux ou trois mois pour leurs employés nouvellement embauchés dans l'espoir qu'après cette 'période d'essai', ils continueront à s'abonner"*.



Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Anzai Yasushi dirige la rédaction du premier quotidien régional depuis 3 ans.

Bien que la catastrophe du 11 mars 2011 ait affecté le *Fukushima Minpô* à bien des égards, Anzai Yasushi ne pense pas que l'approche du reportage ait changé depuis cette date. *"Fondamentalement, notre mission reste de faire entendre la voix de notre peuple et de rapporter du mieux*

que nous pouvons les sujets d'intérêt public. Quelle que soit la nouvelle, qu'elle soit d'intérêt local ou national, si c'est quelque chose qui va à l'encontre des intérêts de Fukushima, nous allons défendre le point de vue de nos lecteurs. Ce qui a changé, c'est notre attitude envers ceux qui sont au pouvoir et la façon dont nous les tenons pour responsables. Dans le passé, certains de mes supérieurs se plaignaient du fait que le Minpô *n'était rien d'autre qu'un support de relations publiques utilisé par l'élite pour diffuser ses slogans, mais après le 11 mars, nous avons pris conscience que nous devions écrire nos articles du point de vue de la population, et que le gouvernement national et la Tokyo Electric Power Company (TEPCO) devaient assumer la responsabilité de ce qui s'était passé. Nous sommes peut-être un petit journal local, mais cela ne signifie pas que nous ne pouvons pas nous battre au nom de toutes les personnes qui ont été touchées par la catastrophe. Je suis fier de dire qu'à notre petite échelle, nous avons été capables d'apporter des changements et de faire entendre notre voix dans tout le pays",* martèle-t-il.

Si l'approche de base du journal en matière de reportage n'a peut-être pas changé, le rédacteur en chef admet que la nature extraordinaire de ce qui s'est passé en mars 2011 a fait prendre conscience qu'ils devaient offrir aux lecteurs quelque chose de plus qu'un simple reportage. *"Beaucoup de gens ont été évacués et ne savaient pas ce qui allait leur arriver et comment ils pouvaient vivre dans ces conditions terribles. Au lendemain d'une évacuation, de nombreuses personnes ont désespérément besoin d'informations essentielles, comme les endroits où elles peuvent trouver de l'eau et de la nourriture. C'est sur ce type d'informations que nous nous sommes concentrés, et nous les avons publiées aussi souvent que possible. Au bout d'un mois, ces questions sont devenues moins urgentes, et nous nous sommes concentrés sur les structures médicales qui étaient disponibles et pouvaient intervenir 24 heures sur 24 si une personne tombait malade. Cette expérience s'est avérée utile les années suivantes, lorsque la préfecture a été frappée par des inondations, des typhons et d'autres tremblements de terre, et nous avons pu mettre en pratique les leçons apprises en 2011 sur la manière de diffuser correctement des informations en cas d'urgence. En ce sens, j'ai le sentiment que nous sommes devenus plus forts et mieux équipés pour fournir un service socialement utile",* assure ANZAI Yasushi.

Ce service va jusqu'à aider d'autres médias en dehors de Fukushima à rendre compte de la préfecture. *"Après 12 ans, il est inévitable que les gens des autres régions se désintéressent de nous. Malheureusement, cela signifie qu'ils ne savent pas ce qui se passe maintenant. Il y a probablement des gens qui pensent encore que de nombreuses zones de Fukushima présentent des niveaux de radiation dangereusement élevés, comme après l'accident de la centrale de Fukushima Daiichi ; des gens qui ne savent pas qu'en réalité, les niveaux de radiation ont considérablement diminué et que la plupart des zones sont désormais sûres. Comme notre voix ne peut pas être entendue partout, c'est aux autres journaux et magazines de fournir les informations correctes, mais je ne pense pas qu'ils en fassent assez. Parfois, ils ne savent pas comment accéder à ces informations, alors nous les aidons. Hier encore, un journaliste du* Shimotsuke Shimbun *de la préfecture de Tochigi m'a contacté parce qu'il travaillait sur un article pour l'anniversaire du 11 mars et qu'il voulait connaître la situation actuelle à Fukushima. Nous avons fait en sorte que l'un de nos journalistes de terrain lui fournisse toutes les informations nécessaires. Si vous nous contactez à l'avance, nous pouvons même vous guider sur les sites et vous aider à comprendre ce qui se passe réellement à Fukushima en ce moment",* ajoute le rédacteur en chef.

Quand il s'agit de demander des comptes aux gens, ANZAI Yasushi n'hésite pas à juger le travail des politiciens locaux, y compris le gouverneur UCHIBORI (voir pp. 12-15), bien que son évaluation dans ce cas soit plutôt positive. *"C'est un ami très proche depuis qu'il a été envoyé à Fukushima par le ministère de l'Intérieur et des Communications avant de devenir gouverneur. Je pense que c'est aussi grâce à lui que la préfecture a pu se redresser. En particulier, il a été très bon pour obtenir le soutien financier du gouvernement, ce qui a été essentiel pour réaliser nos plans de reconstruction",* rappelle-t-il. Aujourd'hui, cependant, un nouveau problème se pose sous la forme de l'eau contenant du tritium que TEPCO et le gouvernement prévoient de déverser dans la mer au printemps et en été. Si l'eau est rejetée au large des côtes de Fukushima, beaucoup pensent que les rumeurs se répandront à nouveau et que la population en souffrira. Cela inclut les personnes impliquées dans l'industrie de la pêche. *"Les pêcheurs ne craignent pas que l'eau traitée mette en danger les poissons, car les zones de pêche resteront sûres. Ce qu'ils craignent, c'est la réaction des consommateurs : les habitants de Tôkyô et d'autres régions du Japon cesseront-ils d'acheter leur poisson ? Cette nouvelle crise pourrait infliger un nouveau coup dur à l'industrie de la pêche locale",* reconnaît ANZAI Yasushi. Selon ce dernier, la question n'est pas qu'ils ne doivent pas rejeter l'eau filtrée dans l'océan. *"Nous devrions plutôt trouver d'autres moyens de faire comprendre au public qu'il ne s'agit pas seulement d'un problème de Fukushima, mais de quelque chose qui concerne tout le pays. Le gouverneur UCHIBORI devrait se lancer dans une campagne de relations publiques à l'échelle du pays pour dire que cette eau est sûre et qu'il n'y a pas de problème à Fukushima. Or, à cet égard, il n'en a pas fait assez. Je pense qu'il peut et doit faire plus d'efforts pour que la situation ne soit pas mal comprise et que Fukushima ne soit pas à nouveau une victime",* ajoute-t-il.

Le *Fukushima Minpô* a fait beaucoup pour s'assurer que le 11 mars ne soit pas oublié, et son travail a été reconnu par l'Association japonaise des éditeurs et rédacteurs de journaux avec deux prix - l'un pour une série de reportages sur l'accident nucléaire et un autre, en 2014, pour une série intitulée *"Décès liés à un accident nucléaire : Une chaîne d'absurdité". "Environ 1 600 personnes de la préfecture de Fukushima sont mortes dans le tsunami, et nous leur avons consacré des histoires pour qu'elles ne soient pas oubliées. Environ 400 personnes ont contribué par des interviews, et le 11 de chaque mois, nous publions un nouvel article à ce sujet."*

Un autre projet qui a débuté à la fin de l'année dernière et qui est actuellement en cours est



Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

La Fukushima Minpô *a la particularité de proposer une page consacrée aux courses de chevaux.*



Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

"La force de la connaissance" *est le thème principal de la dernière campagne de promotion du journal.*

consacré aux lignes ferroviaires de la préfecture. *"Il y a pas mal de petites lignes à Fukushima, mais beaucoup d'entre elles sont dans le rouge et JR East* (voir *Zoom Japon* n°121, juin 2022) *envisage la possibilité de les fermer définitivement. Ces petites lignes constituent un véritable mode de vie étroitement lié à la communauté locale. En ce sens, elles constituent une part importante de nos vies, et nous avons pensé qu'elles méritaient d'être mis en avant dans notre journal. Nous avons déjà publié une trentaine d'histoires et nous atteindrons probablement la centaine d'ici cet été"*, explique le rédacteur en chef.

Le trafic ferroviaire a été fortement impacté par la pandémie de la Covid-19, et même pour le journal, les trois dernières années ont été difficiles. *"Evidemment, la crise sanitaire a rendu le travail de nos reporters presque impossible, car ils ne pouvaient pas interviewer les gens en face-à-face. Bien sûr, vous pouvez leur parler à distance, mais ce n'est pas la même chose. Je suis sûr que les trois dernières années n'ont pas été faciles pour nos reporters car ils ont eu plus de mal à collecter des données et des informations. L'un des défis actuels est de trouver un moyen de revenir à la situation d'avant"*, raconte-t-il. *"D'un autre côté, Internet nous a permis de tenir nos réunions matinales et nos revues de presse de fin de journée en ligne. Cela a été une évolution positive inattendue. Nous avons également réalisé que pour maintenir la machine à journaux en marche, nous devions prendre au sérieux le contrôle des infections. L'essentiel était d'éviter les clusters, sinon notre production s'arrêterait d'un coup. Nous avons divisé chaque section en groupes plus petits, de sorte que même si quelqu'un s'avérait être infecté, les autres membres pouvaient continuer à travailler. C'est une leçon que nous pourrons utiliser à l'avenir lorsque nous serons confrontés à une autre maladie infectieuse ou à une urgence similaire"*, assure ANZAI Yasushi.

Après 35 ans de travail au *Fukushima Minpô*, dont les trois dernières années en tant que rédacteur en chef, il est quelque peu ambivalent quant à la façon dont son travail a changé. *"Autrefois, le véritable plaisir d'être journaliste était de courir frénétiquement après un sujet hors du commun ou de rencontrer quelqu'un dans un bar vers minuit pour une interview. Il n'y a plus beaucoup de reporters comme ça aujourd'hui. J'ai l'impression que les occasions de nouer de telles relations sont de moins en moins nombreuses. Certains de ces changements ont été positifs. Les nouvelles règles, par exemple, stipulent que les heures supplémentaires ne doivent pas dépasser 45 heures par mois. Cela a également permis aux femmes de travailler plus facilement dans le journalisme. Pourtant, je ne peux m'empêcher de penser qu'il est assez difficile d'écrire de bonnes histoires et de faire un scoop dans de telles conditions"*, estime-t-il.

En se penchant sur la longue histoire du *Minpô*, il pense qu'avec ses collègues, ils peuvent être fiers de ce qu'ils ont accompli. *"Il y a 130 ans, lorsque le premier numéro a été publié et que la préfecture de Fukushima comptait 900 000 habitants, notre mission était de devenir l'allié de tous, et de les aider à résoudre nos problèmes sociaux"*, raconte-t-il. *"Les personnes qui ont créé le* Fukushima Minpô *avaient pour objectif de réaliser des progrès. Cet esprit a été transmis et protégé pendant 130 ans et notre journal a survécu à de nombreuses épreuves, notamment un tremblement de terre et un accident nucléaire dévastateurs. Au cours des premiers jours de mars 2011, il a été très difficile d'obtenir en quantité suffisante du papier et de l'encre, si bien qu'au lieu du nombre habituel de pages (entre 24 et 32 pages), nous n'avons réussi qu'à en compter 16. Mais même pendant cette période, nous avons continué à publier sans prendre un seul jour de congé, et après un mois, nous avons pu revenir à la normale. Notre objectif est de produire le meilleur journal régional du Japon et de faire de Fukushima la meilleure préfecture, et une façon d'y parvenir est de soutenir le développement et la revitalisation de la région"*, conclut-il.

JEAN DEROME

PRESSE *Min'yû*, l'autre voix de Fukushima

Le second quotidien de la préfecture défend avec ardeur et professionnalisme un retour à la normale.

Fondé en 1899, le *Fukushima Min'yû* est l'autre grand journal de Fukushima. Il a été suspendu pendant environ quatre ans pendant la Seconde Guerre mondiale, lorsque des restrictions ont été imposées aux médias et que chaque préfecture ne pouvait avoir qu'un seul journal. Il a toutefois repris sa publication en 1946. *"Je pense que nous avons la réputation d'être rebelles. Je ne dis pas que le* Fukushima Minpô *(voir pp. 4-7) n'est pas libre et ouvert d'esprit, mais je suppose que notre image est plus forte à cet égard. Nous sommes une entreprise qui n'aime pas être bridée, et cette attitude se reflète dans l'atmosphère à l'intérieur du journal et dans notre culture d'entreprise"*, estime son rédacteur en chef Ono Hiroshi.

Depuis 1948, le quotidien entretient une collaboration avec le *Yomiuri Shinbun,* le principal quotidien du pays, cherchant initialement à s'appuyer sur lui pour stabiliser sa gestion dans la période d'après-guerre. En 2009, les deux entreprises ont conclu un accord de coopération éditoriale afin de fournir des articles à leurs pages respectives (en particulier, une fois par mois, un article du *Min'yû* sur la situation dans la préfecture est publié dans *The Japan News,* l'édition anglaise du *Yomiuri Shimbun*) tandis qu'une imprimerie de Kôriyama appartenant au groupe Yomiuri imprime à la fois le *Yomiuri Shimbun* et le *Fukushima Min'yû*.


福島民友新聞

Fukushima Min'yû

Premier numéro du Fukushima Min'yû *en 1899.*

"Nous ne sommes pas une grande entreprise et nous nous félicitons de ce type de collaboration. Nous comptons actuellement une centaine de reporters, dont certains exercent également d'autres métiers. En moyenne, nous recrutons cinq ou six nouveaux journalistes chaque année, principalement dans la région du Kantô [Tôkyô et les préfectures environnantes], mais nous recevons des candidatures de tout le Japon. Nous embauchons un peu plus car, ces derniers temps, un nombre croissant de jeunes ont tendance à quitter leur emploi assez rapidement (rires)".

Le responsable de la rédaction souligne que la présence féminine au sein du journal est en constante augmentation. *"Je pense qu'il y a environ 30 à 40 femmes reporters en ce moment. Traditionnellement, l'industrie de la presse est un univers masculin, mais parmi les étudiants, davantage de jeunes femmes semblent être intéressées par ce travail. D'autre part, beaucoup de garçons préfèrent créer leur propre entreprise ou travailler dans l'informatique"*, reconnaît-il.

Selon Ono Hiroshi, cette nouvelle tendance est le résultat de changements survenus à la fin du siècle dernier. *"On attend des reporters qu'ils soient disponibles 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7. Ils peuvent être amenés à travailler jusqu'au petit matin pour poursuivre un sujet ou interviewer quelqu'un. Il fut un temps où l'on attendait des femmes journalistes qu'elles travaillent comme des hommes, mais en même temps, il était difficile d'envoyer une femme dans certains endroits jugés dangereux ou de lui confier un rendez-vous dans un bar tard le soir. Pour ces raisons, entre autres, les femmes n'ont pas pu, pendant longtemps, s'imposer dans le monde de l'information. Cependant, les choses ont progressivement changé à partir des années 1980 et 1990. Cela s'est produit partout, dans tous les secteurs, car il est devenu nécessaire de souligner la présence des femmes sur le marché du travail et de valoriser leur contribution. Même dans notre entreprise, nous avons créé les conditions pour qu'elles puissent exercer leur travail dans un environnement plus sûr, en tenant compte de leurs différents besoins. A cet égard, nous avons imaginé des moyens leur permettant de continuer à travailler comme journalistes tout en élevant leurs enfants. Comment une femme peut-elle maintenir ses compétences en tant que journaliste dans ces conditions, et quel type de travail peut-elle faire ? Par exemple, nous voulons faire en sorte que les journalistes sur le terrain puissent être remplacés par un collègue au pied levé, par exemple lorsque leur enfant a soudainement de la fièvre"*, explique-t-il.

"Une autre question soulevée après le 11 mars 2011 est celle des risques liés à la radioactivité. Au début, les premiers journalistes qui ont été envoyés à la centrale nucléaire étaient des hommes relativement âgés. Puis, lorsque nous avons eu besoin de plus de personnes sur place, nous avons envoyé des hommes et des femmes plus jeunes. Comme vous pouvez l'imaginer, c'est un endroit dangereux, et ce n'est certainement pas le genre d'environnement où tout le monde veut aller. De plus, leurs familles peuvent s'y opposer, même si



Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

A la tête de la rédaction, Ono *Hiroshi défend le côté "rebelle" de son journal.*

les journalistes eux-mêmes veulent y aller. Pourtant, certaines femmes reporters ont voulu voir la zone sinistrée par elles-mêmes. Cela a pris environ quatre ans, mais finalement, même les femmes ont pu se rendre à la centrale nucléaire et dans les zones interdites".

Interrogé sur le lectorat du *Fukushima Min'yû*, ONO Hiroshi affirme que son journal est lu par un large éventail de personnes. *"Cependant, il est vrai que nous avons beaucoup de personnes d'âge moyen et de personnes âgées. Nous explorons des thèmes tels que les questions de genre pour attirer davantage de femmes. Nous devrions fournir davantage d'informations dont les femmes ont besoin dans leur vie quotidienne et offrir des conseils sur la manière dont elles peuvent jouer un rôle plus actif dans leur communauté et dans la société en général. Une autre bonne idée serait de publier des bandes dessinées du point de vue d'une femme"*, estime-t-il.

Il note qu'une élue de Fukushima sert actuellement d'assistante au Premier ministre KISHIDA et s'occupe des questions de genre. *"A l'automne dernier, il y a également eu un événement au cours duquel nous avons discuté de la manière dont les femmes peuvent contribuer au mieux à la société. En février, nous avons organisé un événement similaire à Hawaiians où nous avons encouragé la participation active des femmes".*

Hawaiians est une station thermale populaire dans le sud de la préfecture de Fukushima et son choix pour un tel événement n'est probablement pas une coïncidence. Pendant la majeure partie du XXe siècle, cette région était célèbre pour sa mine de charbon, mais dans les années 1960, le pétrole a remplacé le charbon comme principale source d'énergie de l'industrie et la société a dû licencier de nombreux mineurs. Afin de créer des emplois alternatifs pour ses employés et leurs familles et d'assurer une nouvelle source de revenus à l'entreprise, il a été décidé de lancer une nouvelle activité autre que l'exploitation du charbon. Comme la région regorge de sources chaudes, une station thermale sur le thème de Hawaï a été ouverte en 1966 et est rapidement devenue l'une des attractions les plus populaires de l'archipel. L'une des caractéristiques les plus connues de la station était sa troupe de hula, la danse hawaïenne traditionnelle. Elle a même fait l'objet d'un long métrage réalisé par Lee Sang-ilet intitulé *Hula Girls* (2006). Après que Hawaiians ait été affecté par la catastrophe du 11 mars 2011, elle a fait le tour du pays pour remonter le moral des nombreuses personnes qui avaient été contraintes de quitter leur foyer.

Fukushima est une très grande préfecture et sa taille pose de nombreux problèmes à un journal qui veut toucher le plus grand nombre de lecteurs possible. *"Le monde de l'information est peut-être en train de se déplacer vers l'Internet,*



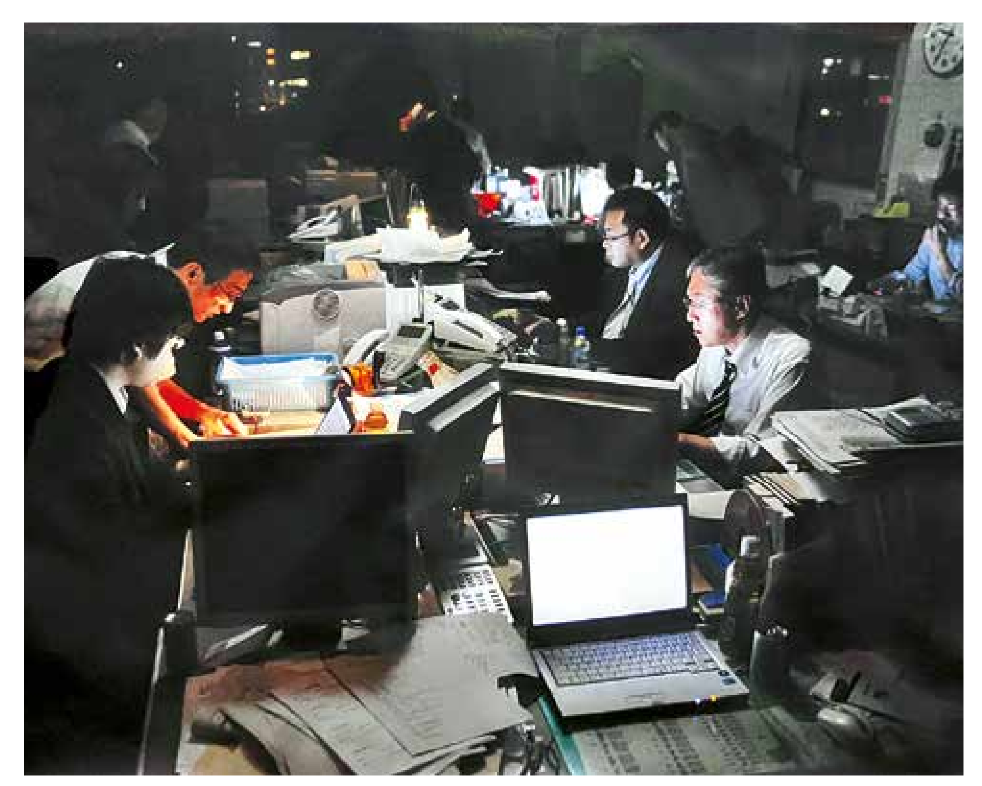
Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Pour gagner de nouveaux lecteurs et défendre son sérieux, le journal s'est affiché.

mais des millions de Japonais - en particulier les personnes âgées - préfèrent encore le papier", explique ONO Hiroshi. Les efforts du *Fukushima Min'yû* pour conserver un réseau de distribution étendu et efficace sont d'autant plus importants que, comme la plupart des médias traditionnels, ils ont perdu des lecteurs. *"Jusqu'au séisme de mars 2011, nous avions un tirage de 180 000 exemplaires. Mais beaucoup de ces lecteurs vivaient dans la région de Hamadôri [le district côtier de Fukushima] qui a été la plus touchée à la fois par le tsunami et l'accident nucléaire. Beaucoup sont morts et beaucoup de survivants ont été évacués et ont cessé de s'abonner. En conséquence, notre tirage est tombé à environ 156 000 exemplaires. Heureusement, de nombreux lecteurs ont continué à soutenir notre journal, et nous avons pu résister à la crise"*, confie-t-il.

Le quotidien n'a pas été épargné par la tragédie puisque le 11 mars, un de ses reporters a disparu à Minami-Sôma après avoir été emporté par le tsunami. *"Nous enseignons la sécurité à nos reporters, mais en définitive, c'est à chacun de juger de la situation. Quand il s'agit de savoir jusqu'où nous devons couvrir un sujet et jusqu'où nous devons nous tenir en première ligne, c'est à chacun d'entre nous de prendre ses propres décisions"*, estime le rédacteur en chef.

A bien des égards, les événements de mars 2011 ont entraîné un changement révolutionnaire à la fois dans la préfecture et dans le journalisme local. *"De nombreux lecteurs ont soudainement*



Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Dans la nuit du 11 au 12 mars 2011, les journalistes ont travaillé sans électricité.

disparu. Se remettre de ce préjudice a été une bataille de 12 ans. Mais nous avons appris beaucoup de choses en cours de route. Tout d'abord, nous avons appris comment faire face aux catastrophes, qu'elles soient d'origine naturelle ou humaine, à l'avenir. Quant à nous, journalistes, le 11 mars a confirmé que nous devions fournir des informations réellement nécessaires et utiles, par tous les moyens. Au lendemain des catastrophes, par exemple, les camions ne pouvaient plus se rendre à Fukushima et il y avait une grave pénurie de produits de première nécessité. Ces jours-là, nous avons souvent fait des reportages sur la façon d'obtenir des choses et sur les endroits où les gens devaient se rendre pour les obtenir. Plus tard, alors que la vie de nombreuses personnes était affectée par l'accident de la centrale nucléaire et qu'un débat faisait rage sur l'énergie nucléaire et les radiations, nous avons créé des rubriques régulières pour tenir nos lecteurs informés sur le sujet, en demandant à des médecins et à des scientifiques de rédiger les informations nécessaires d'une manière facile à comprendre. Parmi eux, nous avons entamé une collaboration avec un jeune médecin, TSUBOKURA Masaji, qui, en 2011, a déménagé de Tôkyô à Minami-Sôma pour travailler dans la zone sinistrée de Hamadôri. Il a commencé à étudier comment les radiations affectent le corps tout en effectuant des examens d'exposition interne à l'aide d'un compteur de corps entier et en informant les résidents de ses conclusions. TSUBOKURA est aujourd'hui professeur à l'université de médecine de Fukushima et rédige depuis de nombreuses années une chronique dans laquelle il explique les problèmes liés aux rayonnements d'une manière compréhensible pour les lecteurs ordinaires. Je pense qu'il a fourni quelque 490 chroniques jusqu'à présent", rappelle ONO Hiroshi.

Il pense que le 11 mars a contribué à modifier la mission des médias, qui consiste à transmettre des informations et à soutenir leur lectorat (voir le supplément de *Zoom Japon* n°18, mars 2012). *"Tout d'abord, beaucoup de personnes ont été évacuées après l'accident nucléaire et ont traversé une période très difficile. Ils ont peut-être pu recevoir une compensation de TEPCO, mais leur vie a été bouleversée, ayant déménagé dans des endroits éloignés où leur présence n'était pas la bienvenue. Nous avons adopté la position selon laquelle ils n'avaient pas à se blâmer car, après tout, ils étaient victimes de la catastrophe. Nous avons également essayé de faire passer le message que, même si c'était difficile, nous devions nous efforcer d'être indépendants et de ne pas vivre uniquement de l'aide du gouvernement ou de la charité",* raconte-t-il.

"Une autre question qui a émergé concerne le rejet de l'eau filtrée de la centrale nucléaire dans l'océan Pacifique. La raison pour laquelle beaucoup de gens s'y opposent est qu'ils ont peur, ce qui est compréhensible, mais je pense que limiter notre réponse à une réaction émotionnelle n'aide pas à résoudre ce problème, et nous ne pouvons pas passer à l'étape suivante si nous ne le traitons pas de manière scientifique. Nous devons notamment considérer que la zone sinistrée n'aura aucun espoir pour l'avenir tant que nous n'aurons pas éliminé les déchets et que nous n'aurons pas tourné la page. Le déversement commencera probablement bientôt, dans environ cinq mois, mais la plupart des médias, y compris les grands journaux, ne cessent de dire que cela ne peut pas se faire parce que les pêcheurs vont souffrir. Ce que nous disons, c'est que nos études montrent que nous pouvons rejeter du tritium à l'extérieur sans grands risques, pour autant que ce processus soit scientifiquement contrôlé", assure le rédacteur en chef.

Il critique également la façon dont les médias en dehors de Fukushima ont rendu compte de la préfecture après le 11 mars 2011. *"Un peu plus de deux ou trois ans après l'accident de la centrale nucléaire, les gens ont commencé à revenir. De plus en plus de gens sont rentrés chez eux, et pourtant, la plupart des personnes extérieures qui ont visité Fukushima n'ont recueilli que des photos choquantes et les propos de personnes qui traversaient des moments difficiles. En fait, l'image que beaucoup de gens ont de Fukushima n'a pas changé au cours des 12 dernières années. C'est l'image d'un endroit qu'il ne faut pas visiter. C'est encore le cas aujourd'hui, car certains photojournalistes étrangers ne s'intéressent qu'aux zones endommagées et négligées. Dans d'autres cas, des zones qui n'ont jamais été touchées par les catastrophes sont traitées comme dangereuses. J'ai lancé plusieurs appels en soulignant que tout le monde devrait voir Fukushima telle qu'elle est maintenant. De nombreuses personnes font de leur mieux pour changer la situation, en particulier les jeunes qui relèvent de nouveaux défis et, je crois, créent le nouveau Fukushima. J'aimerais que davantage de personnes des médias viennent voir cette nouvelle facette. Il y a beaucoup de personnes vraiment intéressantes qu'ils peuvent rencontrer et auxquelles ils peuvent parler. Même la zone sinistrée est en train de changer radicalement",* assure-t-il.

Le gouverneur UCHIBORI (voir pp. 12-15) a été au centre de l'effort de reconstruction de Fukushima, et ONO Hiroshi est globalement satisfait de son travail. *"Nous nous connaissons avant qu'il ne devienne gouverneur. C'est un homme très compétent qui fait des choix politiques précis, notamment en ce qui concerne ses relations avec le gouvernement central, et qui évite les grosses erreurs. Contrairement aux gouverneurs précédents, il ne se bat pas contre Tôkyô. Il sait très bien quand il faut pousser, où il faut pousser fort, et quand il faut tirer. C'est sa principale qualité, mais aussi son principal défaut. Il y a des moments où j'aimerais qu'il en fasse plus, mais il est parfois trop prudent sur ce qu'il veut dire. C'est une personne qui n'aime pas prendre de risques ou faire des erreurs. C'est, je pense, un point sur lequel il y a encore une marge d'amélioration. Cependant, il a été à la barre pendant huit ans et vient d'être réélu, alors je pense qu'il pourra agir un peu différemment cette fois-ci. J'ai hâte de le voir à la*

tâche", explique le directeur de la rédaction.
Alors que Fukushima s'efforce de changer son image, le *Fukushima Min'yû* se prépare à relever les nouveaux défis posés par l'ère du numérique. *"Globalement, les nouvelles générations, et notamment la génération Z, ne lisent plus les journaux et sont de moins en moins familières avec la transmission traditionnelle des informations et de la culture. Il y a de plus en plus de gens qui n'achètent jamais de journaux, et cela ne se limite pas à notre entreprise, mais c'est un gros casse-tête pour l'ensemble du monde des médias"*, reconnaît-il. *"Il semble évident que, dans un avenir pas si lointain, il sera difficile de continuer à publier des journaux sans autre source de revenus que les éditions papier traditionnelles. Chaque entreprise tente actuellement de relever le défi en créant un modèle économique alternatif, et nous essayons de faire de même. Certes, nos capacités technologiques ne sont pas comparables à celles des grands quotidiens comme l'*Asahi Shimbun [le second quotidien du pays] *ou le* Nihon Keizai Shimbun [le principal quotidien économique]. *Nous faisons de petits pas dans cette direction, mais pour nous, Internet est encore quelque chose de complémentaire que nous faisons et nous n'avons pas encore trouvé le moyen de le rendre rentable. J'admets que nous sommes très prudents quant à la décision d'ajouter ou non un péage et de lancer des abonnements numériques"*, ajoute-t-il.
"Inciter les jeunes à lire notre journal est un grand défi, car leur relation à l'information et aux médias a complètement changé par rapport à ce qu'elle était lorsque j'avais leur âge. J'ai donc demandé activement à nos jeunes journalistes de proposer des idées, et j'essaie de trouver comment absorber ces idées et les transformer en un système. En ce sens, l'année dernière, nous avons modifié la manière dont nous diffusons les vidéos et les messages sur les médias sociaux pour qu'ils conviennent aux jeunes. Nous traitons cette question étape par étape", confie le patron de la rédaction.
Comme si ces changements structurels ne suffisaient pas, au cours des trois dernières années, le monde de l'information a dû faire face à la Covid-19, ce qui a entraîné une nouvelle série de problèmes. *"De toute évidence, nous avons été grandement touchés par la pandémie. D'un point de vue éditorial, le plus gros problème a été de sécuriser suffisamment de personnes au travail, j'ai donc fait attention à ne pas laisser sortir les personnes infectées autant que possible. Un autre problème a été que beaucoup de magasins, de restaurants et de bars ont dû fermer et que nous n'avons même pas pu organiser d'événement pendant un long moment. Les recettes publicitaires ont inévitablement chuté, tandis que l'ensemble de l'économie allait mal. C'était, en d'autres termes, un cercle vicieux dont il était presque impossible de sortir"*, raconte Ono Hiroshi.


福島民友

2011年（平成23年）3月12日（土曜日）

特別紙面

東日本巨大地震

県内震度6強、浜通りに大津波

M8.8 死者・不明多数

第1原発 半径3キロ 避難指示

原子力緊急事態を宣言

災害緊急特別紙面でお届けします

複数震源 連動か

Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

La première page du Fukushima Min'yû *publiée au lendemain des terribles séismes et tsunami du 11 mars.*

"Malheureusement, la pandémie a fini par saboter également nos projets pour les Jeux olympiques. A Fukushima, l'événement était considéré comme un moyen de mettre en valeur notre préfecture, et j'avais bon espoir que nous puissions organiser des rencontres à cette fin. Nous voulions que tout le monde sache que Fukushima changeait positivement à bien des égards, mais l'événement a été retardé d'un an et, au final, il n'a pas eu beaucoup d'effet. J'espère que nous sommes maintenant sur la voie du rétablissement, et nous cherchons des occasions de montrer notre préfecture aux voyageurs étrangers et à tous ceux qui sont encore convaincus que Fukushima est toujours inhabitable", ajoute-t-il.
Ono Hiroshi est rédacteur en chef depuis cinq ans et espère des jours meilleurs tant pour son journal que pour la préfecture. *"Comme je l'ai dit précédemment, l'une des caractéristiques des entreprises de presse est qu'elles doivent essayer d'affronter chaque problème avec des idées claires et la bonne attitude. Par exemple, nous ne pouvons pas traiter les problèmes liés à l'accident nucléaire à moins de nous tourner résolument vers l'avenir et d'adopter une approche scientifique de ces problèmes"*, rappelle-t-il. *"Je ne sais pas combien de temps il faudra pour parvenir à un rétablissement complet, si cela prendra 50 ans ou une vie entière, mais nous devons continuer à communiquer les valeurs auxquelles nous croyons. C'est pourquoi nous formons des reporters qui peuvent poursuivre notre mission et travailler sur de nouveaux projets. Nous poursuivrons notre ligne éditoriale jusqu'à ce qu'un nouveau Fukushima voie le jour"*.

Gianni Simone



Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Réélu pour la troisième fois en octobre 2022, le gouverneur Uchibori Masao est déterminé à redresser l'image de la préfecture de Fukushima.

L'homme qui ne renonce pas

Bien décidé à remettre la préfecture sur de bons rails, le gouverneur Uchibori Masao ne manque pas d'ambition.

Le gouverneur Uchibori Masao est depuis neuf ans le visage de la reconstruction de Fukushima. Cet homme politique originaire de Nagano a été affecté pour la première fois à la préfecture en 2001, lorsqu'il est devenu directeur du département du cadre de vie et du département de la planification et de la coordination. En décembre 2006, il est devenu vice-gouverneur. Il occupait ce poste quand Fukushima a connu une triple catastrophe de 2011 (voir *Zoom Japon* n°9, avril 2011).

En 2014, le gouverneur sortant Satô Yûhei a annoncé qu'il ne se représenterait pas. Uchibori Masao a présenté sa candidature et a remporté l'élection après avoir obtenu le soutien de tous les principaux partis politiques, devenant ainsi le vingtième gouverneur de Fukushima. Il a été réélu deux fois, la dernière fois en octobre 2022. *Zoom Japon* a eu la chance de s'entretenir avec lui sur la façon dont Fukushima envisage la prochaine décennie.

En octobre dernier, vous avez été réélu gouverneur de la préfecture de Fukushima. Comment prenez-vous ce résultat ? Sur quels points pensez-vous avoir gagné la confiance des électeurs ?

Uchibori Masao : La campagne électorale de l'année dernière a été très intense. Vous voyez, Fukushima est une préfecture immense ; elle est plus grande que la superficie combinée de Tôkyô, Kanagawa, Chiba et Saitama. Fukushima est en fait la troisième plus grande des 47 préfectures du Japon et compte 59 municipalités, mais pendant les 17 jours de la campagne électorale, j'ai visité chacune d'entre elles. J'ai pu rencontrer de nombreux citoyens, leur parler et entendre leurs problèmes, et à chaque fois ils n'avaient que des mots d'encouragement pour moi.

Ces rencontres sont très importantes pour moi car elles me permettent de mesurer les sentiments des gens. En ce moment, nous sommes confrontés à deux problèmes importants : Le premier est la reconstruction de Fukushima. En mars 2011, il y a eu le terrible tremblement de terre qui a frappé le nord-est du pays et l'accident nucléaire. Depuis, d'autres catastrophes naturelles telles que des tremblements de terre et des typhons ont continué à toucher la préfecture. Telle est la situation à laquelle nous sommes confrontés. Notre deuxième mission est la revitalisation régionale en réponse au déclin rapide de la population. Pour les habitants de Fukushima, c'est un problème que nous devons résoudre de toute urgence. C'est une tendance inquiétante et nous devons y mettre un frein. Je pense que les électeurs m'ont réélu parce qu'ils croient que je peux accomplir ces deux choses.

Douze ans se sont écoulés depuis l'accident survenu à la centrale nucléaire de Fukushima Daiichi gérée par la Tokyo Electric Power Company (TEPCO). Quels sont les princi-

paux problèmes qui pèsent sur le gouvernement préfectoral ?

U. M. : Comme je l'ai dit précédemment, la préfecture de Fukushima a été frappée par de multiples catastrophes. Tout le monde se souvient du séisme de mars 2011 qui était en fait un tremblement de terre suivi d'un gigantesque tsunami et d'un accident de centrale nucléaire. Comme vous le savez, ces événements ont donné lieu à toutes sortes de rumeurs. Mais ce n'est pas tout. En 2019, par exemple, il y a eu un impressionnant typhon qui a également provoqué des catastrophes. Puis, il y a deux ans et l'année dernière, il y a eu deux tremblements de terre consécutifs au large des côtes de Fukushima, d'une magnitude supérieure à 7. En plus de cela, il y a la crise de la Covid-19, et aujourd'hui la poussée inflationniste… Nous avons été confrontés à des défis difficiles les uns après les autres.

Cependant, tout a commencé en mars 2011, avec l'accident de la centrale nucléaire. C'était un événement sans précédent au Japon qui a soulevé de nombreuses questions graves, mais je voudrais en soulever trois.

La première concerne les réfugiés. Lorsque l'accident nucléaire s'est produit, le gouvernement a créé une zone d'évacuation, et de nombreuses personnes ont dû quitter leur ville natale. Plus de 160 000 personnes ont été évacuées en 2011, et même après 12 ans, plus de 27 000 d'entre elles vivent toujours ailleurs. La préfecture de Fukushima compte 59 municipalités ; 12 d'entre elles ont été désignées comme des zones faisant l'objet d'un ordre d'évacuation. Dans certains cas, les zones interdites ne concernaient qu'une partie d'une municipalité donnée, tandis que dans d'autres, des villes et des villages entiers ont été interdits d'accès.

Que pouvons-nous faire pour la reconstruction et la régénération des zones évacuées ? La première tâche difficile est de reconstruire la vie des populations évacuées et de revitaliser ces zones. Les ordres d'évacuation ont été levés progressivement, et les gens peuvent maintenant retourner dans leur ville natale. Toutefois, cela ne signifie pas que leurs problèmes sont terminés. Il est difficile de retourner chez soi et de reprendre sa vie d'avant, surtout lorsqu'il n'est pas possible de rétablir immédiatement l'agriculture, la sylviculture, la pêche et les autres industries dans leur état antérieur. C'est réellement compliqué.

La deuxième question, qui est tout aussi grave, est de savoir comment faire face à l'accident survenu à la centrale nucléaire Fukushima Daiichi de TEPCO, où une explosion d'hydrogène s'est produite. Là encore, la tâche consistant à déclasser la centrale et à prendre toutes les mesures de sécurité nécessaires est extrêmement difficile. Il y a à la fois des problèmes immédiats et des problèmes à long terme que nous devons prendre en considération. Tout d'abord, le problème le plus urgent auquel nous sommes confrontés est de savoir ce qu'il faut faire des eaux usées radioactives. Ces eaux ont été traitées afin d'éliminer la plupart des substances radioactives, mais la centrale nucléaire est désormais remplie de réservoirs. Chacun d'entre eux mesure 14 m de diamètre et 14 m de hauteur, et il contient 1 000 tonnes d'eau. Leur nombre augmente de jour en jour [en mars 2021, Fukushima Daiichi avait accumulé 1,25 million de tonnes d'eaux usées, stockées dans 1 061 réservoirs] et notre problème immédiat est de savoir ce que nous allons faire de cette eau. Une autre chose difficile est le combustible usé qui a fondu dans la centrale nucléaire, provoquant une explosion d'hydrogène. Là encore, comment pouvons-nous nous débarrasser de ces débris en toute sécurité ?

La troisième question difficile est de savoir comment améliorer la réputation de la préfecture. Bien que la triple catastrophe se soit produite il y a 12 ans, aujourd'hui encore, il existe un malentendu autour du fait erroné selon lequel Fukushima est toujours contaminée. La vérité est qu'actuellement, environ 98 % de la préfecture de Fukushima est sûre pour les personnes qui y vivent, mais les étrangers croient toujours que c'est un endroit dangereux et qu'ils ne peuvent pas manger nos produits agricoles. Ces malentendus et préjugés sont encore nombreux. En 2011 et 2012, de nombreuses personnes dans le monde ont probablement entendu le nom d'un lieu appelé Fukushima pour la première fois, et dans leur esprit, la préfecture et l'accident nucléaire sont toujours liés, nous devons donc trouver des moyens de réduire ce type de préjugés.

Comme vous pouvez le constater, nous sommes confrontés à un problème en trois parties constitué de questions interconnectées.

Comme vous l'avez dit, les Européens associent le mot "Fukushima" à une image négative sans connaître la réalité. Pour eux, la préfecture de Fukushima et l'accident de la centrale nucléaire de Fukushima Daiichi sont une seule et même chose. Quand on vit loin, on a tendance à saisir les choses par l'image la plus simple. Il est également vrai que les médias ne parlent pas de Fukushima, sauf pour évoquer l'accident de mars 2011.

U. M. : Je suis tout à fait d'accord avec ce que vous venez de dire. Le mot clé important que j'ai utilisé dans mon premier discours après ma réélection l'année dernière était *"changement"*. Que cela voulait-il dire ? Pour moi, cela signifie changer la définition du terme "Fukushima". [Il montre un livre lourd et massif] Par exemple, voici la dernière édition du *Kôjien* [largement considéré comme le dictionnaire japonais faisant le plus autorité]. Si vous consultez la section consacrée à Fukushima, vous verrez qu'elle a été très affectée par les événements de mars 2011. En d'autres termes, dans le dictionnaire *Kôjien*, le nom de Fukushima est toujours étroitement associé à la mort et à la tragédie. C'est un fait, bien sûr, et nous ne pouvons pas changer le passé, mais il est tout simplement regrettable que Fukushima soit toujours perçu de manière aussi négative. Notre travail de reconstruction n'est pas encore terminé et il faudra un certain temps avant de pouvoir l'achever, mais nous faisons des progrès constants et je crois que si nous continuons à relever des défis pour atteindre notre objectif, nous serons certainement en mesure d'obtenir un rétablissement complet.

L'important pour nous est d'actualiser l'image publique de la préfecture, qui semble être restée figée il y a 12 ans. En particulier pour les personnes en Europe et dans le reste du monde, rien ne semble avoir changé depuis le tremblement de terre, le tsunami et l'accident nucléaire de mars 2011. Cette image tragique est encore très forte dans l'esprit de chacun, aussi notre tâche principale est de diffuser des informations nouvelles et actualisées. Car le fait est que Fukushima est désormais très différente de ce qu'elle était il y a 12 ans. Les aiguilles de l'horloge avancent. Aujourd'hui, la population locale peut vivre en toute tranquillité d'esprit, et si vous visitez Fukushima, vous pouvez manger notre nourriture et faire du tourisme sans vous inquiéter.

Je pense qu'il est important que les gens à l'étranger sentent que la situation actuelle n'est plus ce qu'elle était. C'est pourquoi il est important pour moi de diffuser cette information. Depuis que je suis gouverneur, j'ai beaucoup voyagé à l'étranger, mais à cause de la pandémie, je n'ai pas pu y aller ces trois dernières années. En janvier, je me suis rendu aux Etats-Unis, où j'ai passé une semaine à Los Angeles et à Washington pour transmettre de nouvelles informations sur Fukushima. Bien sûr, cela incluait les problèmes que j'ai mentionnés précédemment, car il est vrai que tout n'est pas rose. J'ai donc essayé de transmettre avec précision les lumières et les ombres. Les Américains se sont montrés très compréhensifs et favorables à notre situation. Par conséquent, j'accueille chaque opportunité de mettre à jour l'image de Fukushima. J'espère même que cette interview sera un important déclencheur de "changement".

Je pense que cette attitude de prise de distance avec le passé inclut l'utilisation des énergies renouvelables. Quelles initiatives avez-vous prises à cet égard ?

U. M. : La préfecture de Fukushima a été victime

d'un accident nucléaire en 2011. Par conséquent, l'une de nos philosophies de base pour la reconstruction est de créer une société qui ne dépend pas de l'énergie nucléaire. Nous avons une centrale nucléaire de 10e génération depuis 1971, mais après de longues négociations avec TEPCO pour déclasser les dix réacteurs, il a été décidé qu'à l'avenir, nous serons libérés des centrales nucléaires. D'autre part, il reste le problème de trouver des sources d'énergie alternatives. En gardant à l'esprit notre objectif d'énergie zéro-nucléaire, nous avons lancé un projet dont l'objectif très ambitieux est d'atteindre 100 % d'énergie renouvelable d'ici 2040. C'est un objectif ambitieux, mais jusqu'à présent, tout se passe très bien. Par exemple, nous avons atteint un stade où 87 % de l'électricité de la préfecture de Fukushima peut être couverte par des énergies renouvelables. Il est vrai que l'énergie ne se limite pas à l'énergie électrique. Par exemple, nous avons besoin de carburant pour nos véhicules et d'énergie électrique pour le chauffage et la climatisation, entre autres choses. Si l'on tient compte de ces autres besoins, les énergies renouvelables représentent aujourd'hui 47 % de nos besoins énergétiques totaux, ce qui est un chiffre satisfaisant puisque tout se déroule comme prévu. Ce niveau est en fait plus de trois fois supérieur à la moyenne nationale. On peut donc dire que Fukushima a pris l'initiative de développer l'introduction des énergies renouvelables au Japon.

Les deux principales sources d'énergie alternative que nous utilisons sont l'énergie éolienne et l'énergie solaire. Plus précisément, nous encourageons les initiatives visant à adopter les panneaux solaires à usage résidentiel. A cet égard, la préfecture de Fukushima accorde une subvention à ceux qui souhaitent en installer dans leur maison. En outre, des subventions seront accordées pour soutenir les équipements de type autoproduction et autoconsommation à usage privé. Bien sûr, les énergies renouvelables ont encore besoin d'un réseau de câbles électriques pour alimenter en électricité l'ensemble du territoire. Nous devons donc multiplier nos efforts pour fournir le type d'infrastructure nécessaire pour soutenir nos projets. Espérons que nous serons en mesure d'atteindre notre objectif.

Non seulement Fukushima a une grande superficie, mais elle a aussi la chance d'avoir des paysages variés et de nombreux sites touristiques. Le tourisme devant être l'une des priorités pour revitaliser la préfecture, sur quels domaines concentrez-vous vos efforts ?

U. M. : Fukushima possède à la fois un environnement naturel vraiment magnifique et une culture riche et ancienne. Nous avons également de charmantes sources thermales et une nourriture délicieuse. Cependant, vous pouvez également trouver ces choses dans d'autres endroits du Japon. Nous devons donc nous concentrer sur ce qui est vraiment unique à Fukushima, ce que les voyageurs et les touristes ne peuvent trouver qu'ici. C'est ce que j'appelle *hôpu tsûrizumu* ou *"tourisme de l'espoir"*.

Il y avait beaucoup de touristes avant la pandémie, et maintenant que les choses se sont améliorées, de nombreuses personnes du monde entier reviennent au Japon. Bien sûr, ils visitent les lieux connus, comme Kyôto et Disneyland, et font les visites habituelles, mais je crois qu'ils sont aussi en quête d'autres expériences qui leur donneront l'impression d'apprendre quelque chose de nouveau.

"Le tourisme de l'espoir" repose sur l'idée de souligner le lien entre le passé et le présent, de montrer à quel point Fukushima a changé tout en conservant notre lien avec le passé. Tout le monde sait ce qui s'est passé à Fukushima en mars 2011, et nous ne voulons pas l'oublier, c'est pourquoi, par exemple, nous avons construit le Great East Japan Earthquake and Nuclear Disaster Memorial Museum, un établissement offrant des informations et des leçons tirées de cette triple catastrophe sans précédent et où les visiteurs découvrent le processus de reconstruction jusqu'à aujourd'hui. Il y a aussi une école primaire située dans la zone côtière qui a été frappée par le tsunami. Par chance, tous les élèves et le personnel ont réussi à s'échapper. Ses ruines n'ont pas été touchées et elle est aujourd'hui ouverte au public, rappelant ainsi avec force ce que nous devons faire pour éviter une autre catastrophe. Le centre national d'entraînement de football de J-Village est un autre lieu qui fait partie de ce programme. Jusqu'à il y a trois ou quatre ans, il était devenu la base centrale pour le démantèlement de la centrale nucléaire de TEPCO. En tant que tel, il avait été transformé en parking et en immeuble d'habitation pour les travailleurs. Cependant, il a été magnifiquement restauré dans son état d'origine, et de cette façon, les personnes venant de l'étranger peuvent voir et ressentir par elles-mêmes que, quelle que soit la gravité du tremblement de terre ou de l'accident nucléaire, il est possible de s'en remettre. C'est ça *"le tourisme de l'espoir"*, et c'est quelque chose que seule la préfecture de Fukushima peut faire. Dans cette zone, il y a également une très grande zone appelée "Robot Test Field". On peut y voir des drones, des voitures volantes et des robots de catastrophe. Les infrastructures de ce type sont importantes, mais le plus important, c'est l'humain, n'est-ce pas ? C'est pourquoi les visiteurs peuvent rencontrer des personnes qui ont vécu le tremblement de terre et l'accident nucléaire et raconter leur histoire personnelle.

Je pourrais continuer à l'infini puisque nous avons travaillé dur pour développer le programme *"Tourisme de l'espoir"*. En 2018, il y avait 1 000 visites liées à ces sites ; en 2020, 3 000, et l'année dernière, elles sont passées à 17 000. Je voudrais que les gens au Japon et dans le monde entier viennent et découvrent *"le tourisme de l'espoir"*, qui n'existe qu'à Fukushima.

Pour changer de sujet, comme vous le savez, le tourisme *otaku* est également très populaire. Je suis sûr que vous connaissez les Pokemon. Eh bien, il y a un Pokemon appelé Lucky. Le nom Fukushima est composé en deux caractères chinois qui signifient "île de la chance", et Lucky est le Pokemon qui soutient Fukushima. Nous avons donc construit un parc Lucky. Vous pouvez également trouver des plaques d'égout Pokemon uniques dans chaque ville et village, ainsi que des personnages du jeu pour smartphone Pokemon GO que l'on ne peut trouver qu'ici.



Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Parmi ses priorités, "le tourisme de l'espoir".

J'aimerais poser une question sur le déclin rapide de la population. À l'heure actuelle, près de 33 % des habitants de Fukushima ont plus de 65 ans. De toute évidence, le problème du vieillissement de la population ne se limite pas à la préfecture de Fukushima, mais comment abordez-vous ce problème ?

J'aimerais notamment connaître vos idées et vos efforts spécifiques pour attirer les jeunes en dehors de la préfecture, les établir ici et réduire le nombre de personnes qui quittent Fukushima.

U. M. : Le déclin de la population locale est un gros problème. Aussi l'une de mes deux missions, lorsque je suis devenu gouverneur pour mon troisième mandat, est de stopper, voire d'inverser cette tendance. Il est tout à fait naturel que les gens vieillissent et meurent. Cependant, le problème est aggravé par le fait que de nombreux jeunes décident de quitter la préfecture. Afin d'arrêter le déclin démographique, il est important d'avoir une politique d'immigration adéquate. En d'autres termes, nous voulons attirer des personnes de l'extérieur de notre préfecture. Avec cet objectif en tête, nous avons développé un site portail sur l'immigration et un programme de séminaires pour diffuser des informations détaillées sur les nombreuses possibilités offertes aux personnes qui pourraient être intéressées par un déménagement à Fukushima. Nous avons également mis en place une gamme complète de structures de conseils sur l'immigration dans la région de Tôkyô. En conséquence, le nombre de demandes concernant le désir de s'installer dans notre préfecture est maintenant le troisième plus élevé parmi les 47 préfectures et le nombre de personnes qui semblent intéressées est en constante augmentation. L'important est de créer des opportunités pour que ces personnes puissent communiquer avec les résidents locaux et d'autres personnes qui ont déjà déménagé à Fukushima. C'est pourquoi nous avons conçu un parcours pour les candidats. Par exemple, ils peuvent passer trois ou cinq jours, voire une semaine, ici et découvrir directement ce qu'est la vie à Fukushima. Ils peuvent rester plus longtemps, s'ils le souhaitent, et ils peuvent même changer d'endroit. Je pense qu'il est important que les gens essaient.

A l'origine, Fukushima était réputée pour être une préfecture où les gens souhaitaient s'installer, mais après mars 2011, la plupart des gens ont naturellement été réticents à venir ici. Aujourd'hui, cependant, les choses vont beaucoup mieux. Il y a quatre ou cinq ans, nous avons dépassé les niveaux d'avant le 11 mars 2011 et, depuis, nous avons battu des records chaque année. Evidemment, nous voulons poursuivre cette tendance.

Dans un sens, la Covid-19 a facilité nos plans, car avec la pandémie, le travail à distance est devenu la norme. Jusqu'à présent, par exemple, si vous déménagiez de Tôkyô à Fukushima, vous deviez changer de travail. Mais maintenant, beaucoup de gens travaillent à distance. Fukushima est également relativement proche de la capitale ; il ne faut qu'une heure et 40 minutes en Shinkansen pour s'y rendre, de sorte que les personnes qui travaillent habituellement à domicile peuvent aller à Tôkyô une, deux ou trois fois par mois. Je fais moi-même la même chose. Cet après-midi, par exemple, je m'y rends et je serai de retour dans la soirée, et demain je ferai de même.



Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Uchibori Masao ne nie pas le passé, mais il entend tourner la page.

La préfecture de Fukushima est également célèbre pour sa délicieuse cuisine. Par exemple, les *râmen* de Kitakata sont populaires partout, et Aizu-Yukawa est célèbre pour son riz. En d'autres termes, la nourriture joue un rôle important pour attirer les touristes. Quelle est votre stratégie en matière d'alimentation et de cuisine ?

U. M. : Il y a trois attractions liées à la nourriture à Fukushima. Le premier est la cuisine gastronomique locale. Outre les *râmen* de Kitakata (voir pp. 22-25), que vous avez déjà mentionnés, la ville de Fukushima est célèbre pour ses *gyôza* (ravilois) et Namie pour ses *yakisoba* (nouilles sautées). Il y a aussi les *katsudon* (porc pané sur un lit de riz) et les *soba* (nouilles de sarrasin). En fait, de nombreuses personnes viennent à Fukushima spécialement pour goûter ces plats. Notre cuisine a été un moyen efficace de promouvoir notre préfecture. Les fruits de Fukushima sont une autre attraction importante : pêches, poires, pommes, kakis, fraises, cerises, etc.

Enfin et surtout, nous sommes célèbres pour notre production de saké (voir *Zoom Japon* n°84, octobre 2018). Chaque année, nous organisons un nouveau concours national de saké où plusieurs prix sont décernés aux meilleures marques et aux meilleurs producteurs, et Fukushima a remporté le plus grand nombre de médailles, notamment neuf fois de suite ces dernières années. C'est dire à quel point notre saké est apprécié. Nous en sommes très fiers. Nous sommes en train de faire passer le mot et de promouvoir nos produits et notre cuisine au Japon, en Europe, aux Etats-Unis et dans le reste du monde, et tout le monde a été très réceptif.

Enfin, pouvez-vous adresser un message personnel aux lecteurs européens de *Zoom Japon*.

U. M. : Tout d'abord, je tiens à remercier le magazine d'avoir consacré un numéro entier à la préfecture de Fukushima et de m'avoir donné l'occasion d'en parler. En particulier après les événements de mars 2011, les gens du monde entier ont encouragé Fukushima et partout où je voyage, je reçois des encouragements et un soutien chaleureux. Grâce à cela, nous avons pu aller de l'avant dans la reconstruction au cours de ces 12 dernières années, et pour cela, je tiens à exprimer ma gratitude.

Une dernière chose que je voudrais dire : venez à Fukushima.

La plupart des gens visitent Tôkyô, mais Fukushima est en fait assez proche de la capitale du Japon. Donc, si vous avez la chance de venir au Japon, venez voir, manger et sentir Fukushima. Fukushima est, bien sûr, une zone sinistrée. C'est l'endroit où une catastrophe nucléaire s'est produite. C'est un fait et nous ne pouvons pas changer le passé, mais Fukushima essaie de changer cette définition. Il y a des problèmes même en France et dans d'autres pays, mais tout le monde fait de son mieux pour résoudre ces problèmes et construire un meilleur avenir. C'est pourquoi nous voulons que Fukushima soit synonyme de *"tourisme de l'espoir"*. Travaillons donc dur pour surmonter nos problèmes ensemble. Je suis impatient de vous accueillir à Fukushima.

Propos recueillis par Gianni Simone


Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Malgré les assauts du temps et de la nature, le Motomiya Eiga Gekijô est toujours sur pied après 109 ans d'existence.

Cinema Paradiso à Motomiya

Même s'il porte bien les marques de son grand âge, le Motomiya Eiga Gekijô fait de la résistance.

On trouve souvent des trésors cachés et des histoires oubliées dans les endroits les plus inattendus. Prenez Motomiya, la plus petite ville de Fukushima, tant en termes de population (30 000 habitants) que de taille. Autrefois *shukuba* (halte routière et station de messagerie) très fréquentée, avec de nombreuses auberges, elle a fini par être contournée par les transports modernes. Et si le train à grande vitesse Shinkansen passe par Motomiya, il ne s'y arrête pas. En d'autres termes, il est difficile de trouver une bonne raison de visiter cet endroit.

Pourtant, si vous vous aventurez dans le dédale de ruelles d'un quartier résidentiel situé à trois minutes de marche de la gare, vous trouverez un bâtiment en bois de trois étages en ruine dont les murs roses contrastent fortement avec les couleurs plus sobres des maisons environnantes. L'enseigne verticale bleu vif qui occupe les deux étages supérieurs indique Motomiya Eiga Gekijô (Cinéma de Motomiya). Le panneau le plus frappant proclame que ce bâtiment a 109 ans. Au Japon, où la découverte d'un bâtiment vieux d'à peine un demi-siècle donne lieu à de grandes réjouissances, ce n'est pas un mince exploit. De plus, bien que ce cinéma ne soit plus en parfait état, il a survécu aux tremblements de terre, au réaménagement urbain et aux raids de guerre lorsque les bombardiers américains ont pris pour cible l'usine locale qui fabriquait des tissus utilisés pour recouvrir les ailes des chasseurs Mitsubishi Zero.

La première incarnation de ce cinéma, le Motomiya-za, remonte à 1914 - la même année que la gare de Tôkyô - par un groupe bénévole de 33 commerçants et entrepreneurs locaux éminents, dirigé par KOMATSU Motôji, un grand propriétaire terrien et homme politique qui a été président de l'assemblée préfectorale, maire de la ville et membre de la Chambre des représentants. Affectueusement appelée Jobudai par les habitants (un nom issu du dialecte de Fukushima), cette structure en bois de trois étages pouvait accueillir 800 personnes et était utilisée à de nombreuses fins. En 1943, TAMURA Torakichi a acheté le bâtiment et l'a rebaptisé Motomiya Eiga Gekijô. Même après la guerre, il a continué à accueillir des troupes de théâtre populaires. Cependant, les gens avaient de plus en plus soif de cinéma, et les projections ont commencé pour de bon en 1945, lorsqu'il a installé un nouveau projecteur. Pendant les années 1950, l'âge d'or du cinéma japonais, l'établissement a fait de bonnes affaires, même si la plupart des nouveaux films n'arrivaient à Motomiya qu'après avoir été projetés dans les grandes villes. Le public local devait attendre environ six mois avant de les voir. En 1954, TAMURA est décédé subitement et son fils Shûji a repris la direction, élargissant la programmation et projetant à la fois des œuvres étrangères célèbres. Lorsque l'année suivante, plusieurs endroits de Motomiya, dont le commissariat de police, ont été utilisés

comme lieux de tournage de *Keisatsu nikki* [Journal d'un policier] de HISAMATSU Seiji, Shûji a profité de l'occasion pour projeter le film en même temps qu'il sortait à Tokyo. *"Le film est devenu le plus grand succès de la ville"*, raconte Shûji, aujourd'hui âgé de 86 ans, *"générant une recette record de 300 000 yens en trois jours, à une époque où le salaire mensuel était de 10 000 yens. Le cinéma ne comptait que 800 places, mais à cette occasion, nous avons réussi à entasser 1 000 personnes sur les trois étages."*

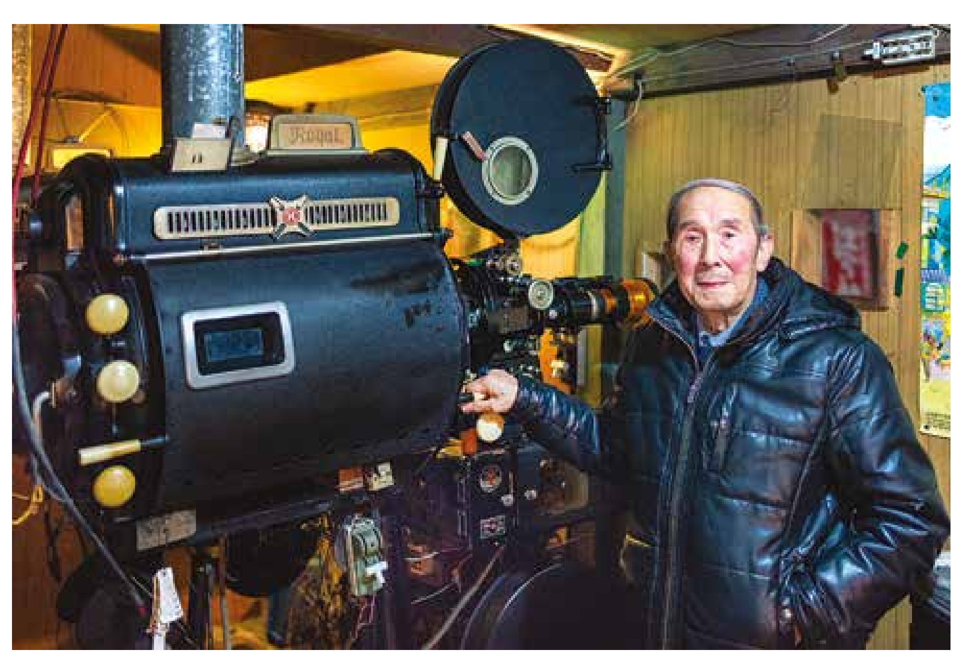
Malheureusement, les années fastes n'ont pas duré longtemps et, au début des années 1960, le nombre de spectateurs a fortement diminué. Dans une ultime tentative pour attirer les gens et sauver l'entreprise, Shûji est allé jusqu'à projeter les premiers *pinku eiga* (porno soft, voir *Zoom Japon* n°106, décembre 2020) qui, à cette époque, envahissaient le marché, mais cette initiative ne fut pas bien accueillie. Entretemps, les dettes se sont accumulées et Shûji a été contraint de fermer le cinéma. Le Motomiya Eiga Gekijô a présenté sa dernière séance de cinéma en août 1963. Shûji s'est reconverti en vendeur de voitures, et en trois ans environ, il a réussi à rembourser ses dettes. Lorsqu'il a pris sa retraite à l'âge de 65 ans, les multiplex étaient devenus courants, la numérisation progressait et la réouverture de son cher cinéma n'était pas réaliste, mais il avait un rêve. *"Je ne pouvais tout simplement pas abandonner. Je voulais accueillir le public et lui montrer des films à nouveau après ma retraite"*. Dans ce but, et contre l'opposition de sa famille, il a continué à prendre soin des films qu'il avait encore, et de son précieux projecteur, en huilant régulièrement ses pièces et en le maintenant en état de marche. Il a aussi fait de son mieux pour que le vieux bâtiment ne tombe pas en ruine, nettoyant la salle et attendant le jour où le grand écran blanc reprendrait vie.

En 2008, l'inattendu s'est produit. *"A l'époque, je me rendais dans une clinique ophtalmologique de Motomiya pour me faire soigner les yeux. Le médecin, qui avait à peu près mon âge, a exprimé le désir de regarder un film dans mon cinéma et je n'ai pas pu refuser. Je voulais lui montrer, ainsi qu'aux infirmières, ma gratitude pour la façon dont ils s'étaient occupés de moi"*. Alors, le bâtiment en ruine a repris vie pour une projection privée. Quelque 150 personnes se sont rassemblées devant l'écran, et un film y a été montré à un public pour la première fois en 45 ans. Mais ce n'est pas tout : l'événement a été rapporté dans les journaux, il est devenu un sujet brûlant, et des visiteurs de tout le pays sont venus visiter cet ancien survivant de l'âge d'or.

Exactement comme Shûji l'avait imaginé toutes ces années, le Motomiya Eiga Gekijô a eu sa seconde chance. D'autres projections ont suivi, et en 2014, un événement spécial a été organisé pour célébrer le 100e anniversaire de son ouverture. Cependant, tout n'a pas été sans heurts : les deuxième et troisième étages ont été gravement endommagés par le puissant séisme du 11 mars 2011. Puis, le typhon d'octobre 2019 a provoqué une inondation. Par miracle, l'écran et surtout le projecteur sont sortis indemnes les deux fois. En revanche, la salle a subi l'assaut de la boue. Lorsque les dégâts ont été connus sur les médias sociaux, cela a suscité un élan de générosité de tout le pays, et la restauration a pu être achevée au printemps suivant où une projection de reprise était prévue, mais l'événement est tombé à l'eau en raison de la pandémie de la Covid-19.

Une visite au Motomiya Eiga Gekijô donne vraiment l'impression de voyager avec une machine à remonter le temps jusqu'à l'ère Shôwa (1926-1989), où aller au cinéma était une expérience à la fois commune et magique. Dans le hall faiblement éclairé, on trouve des photos de stars du grand écran comme KITAÔJI Kin'ya et KOBAYASHI Akira, ainsi que des affiches de films de cette époque. C'est ici que Shûji passe ces journées pendant la saison chaude, assis sur une chaise près de l'entrée.

Le sentiment rétro et l'atmosphère nostalgique imprègnent même le parterre. Le sol en béton



Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

TAMURA Shûji et son projecteur de 1957 ont toujours bon pied bon œil.


Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Le décor nostalgique du cinéma attire de nombreux amateurs en quête d'authenticité.

a l'air rugueux, mais les 100 chaises en bois sont étonnamment confortables et les *zabuton* (coussins traditionnels) ajoutent une jolie touche familiale. Ce sont également les seuls sièges disponibles depuis que les deux étages supérieurs ont été fermés au public après le séisme de mars 2011.

L'endroit le plus surprenant est la salle de projection. C'est ici que l'on peut admirer une véritable relique : un projecteur de 1957. Shûji dit que c'est le seul endroit de la préfecture où l'on peut trouver ce type de matériel, mais on aurait probablement du mal à trouver un modèle similaire ailleurs au Japon. La plupart des gens n'ont plus aucune idée de son fonctionnement, alors il explique patiemment comment il fait apparaître des images en mouvement à partir de cette ancienne machine. *"Au lieu d'une lampe à arc au xénon, qui est la source de lumière la plus courante aujourd'hui, ce projecteur utilise des tiges de carbone comme électrodes"*, explique-t-il. *"Pour être plus précis, il existe deux types de tiges de carbone : les 'tiges positives' et les 'tiges négatives'. Lorsque le plus et le moins se rapprochent, l'électricité circule et le projecteur utilise la lumière émise à ce moment-là. En brûlant, les tiges se raccourcissent peu à peu, comme une bougie. Ce système présente toutefois un inconvénient : nous devons constamment veiller à ce que la bonne distance entre les tiges soit maintenue. C'est le travail du projectionniste de régler finement la distance qui les sépare". "Les gens viennent de tout le Japon pour découvrir un film projeté sur un vieux projecteur. Ce n'est peut-être pas aussi net que le numérique, mais la sensation de chaleur qu'on en retire est assez unique"*, se réjouit-il.

Actuellement, le Motomiya Eiga Gekijô est géré conjointement par Shûji et sa fille Yûko, qui vit à Tôkyô et travaille dans un petit cinéma indépendant (voir *Zoom Japon* n°103, septembre 2020). Des projections sont organisées plusieurs fois par an, notamment pour des groupes. Le cinéma est également utilisé comme lieu d'événements et de concerts, et comme lieu de tournage. *"Les gens viennent très souvent, même lorsque le cinéma est fermé, juste pour jeter un coup d'œil. Je suis heureux qu'ils veuillent voir un lieu qui est resté vide pendant si longtemps. Après tout, le cinéma est le but de ma vie. Mais je n'ai jamais pensé que je serais sous les feux de la rampe à mon âge" (rires).* Les TAMURA projettent souvent des compilations produites par Shûji en montant et en choisissant les bonnes scènes des films qu'il a sous la main. *"Je veux créer des spectacles intéressants qui plairont au public en laissant de côté les parties ennuyeuses. C'est comme la dernière scène de* Cinema Paradiso *(de Giuseppe Tornatore 1988). Je veux montrer des films qui resteront dans la mémoire des gens"*, explique le projectionniste.

Dans tout le Japon, les vieux cinémas ferment les uns après les autres et il est très difficile pour un cinéma d'occuper un bâtiment entier comme par le passé. Désormais, la plupart des cinémas sont devenus locataires. *"Beaucoup de gens semblent d'accord pour dire qu'il est presque impossible de gagner sa vie dans ce secteur"*, confirme Yûko, *"Pourtant, de nouveaux films continuent d'être réalisés. Je reçois même des appels téléphoniques de cinéastes qui me demandent de projeter leurs propres œuvres. D'autres me rendent visite lorsqu'ils cherchent des lieux de tournage et lorsqu'ils entrent dans la salle de cinéma, on peut voir à quel point ils sont excités. Il y a quelque temps, un sexagénaire de la région a apporté le DVD d'un film de monstres qu'il avait manqué à sa sortie et l'a regardé sur l'écran. Les cinémas de location... n'est-ce pas une idée géniale ?"*

Le typhon de 2019, les dégâts causés par les inondations et la pandémie de la Covid-19 qui a suivi ont marqué la région et les gens ont quitté Motomiya. Les magasins familiaux et les confiseries ont disparu. C'est la triste réalité. Mais les TAMURA n'ont pas dit leur dernier mot. *"Le Motomiya Eiga Gekijô est toujours vivant et se porte bien parce que les gens continuent à venir. Je gérerai et protégerai ce cinéma aussi longtemps que des films seront réalisés"*, assure avec enthousiasme le jeune homme de 86 ans.

GIANNI SIMONE

PHOTOS Les fantômes de mars 2011

Notre photographe a sillonné la région autour de Fukushima Daiichi. Il rend compte des changements opérés.

Le visiteur qui emprunterait aujourd'hui la route nationale numéro 6 qui relie Tôkyô à Sendai dans la région du Tôhoku (nord-est de l'archipel), et longe à la verticale la côte de la préfecture de Fukushima, pourrait ne pas se rendre compte qu'il vient de traverser les zones les plus affectées par la triple catastrophe de mars 2011. La nationale 6 contourne pourtant à moins de 3 kilomètres la centrale Fukushima Daiichi, traverse les municipalités d'Ôkuma, Futaba, Namie et des secteurs aujourd'hui encore très contaminés, qui ne peuvent d'ailleurs être traversés qu'en voiture, et qui sont désignés officiellement par l'euphémisme *"zones où il est difficile de retourner"*.

Mais des vastes étendues de volumineux sacs noirs contenant des déchets contaminés, des bâtiments fantômes laissées à l'abandon, il ne reste vu de la route pratiquement rien. L'œil exercé pourrait sans doute remarquer le manque d'entretien des espaces publics et les nombreux terrains agricoles délaissés, mais à peine plus que dans certaines régions du Japon souffrant de dépopulation et d'exode rural. Les bâtiments abandonnés qui, 10 ans après la catastrophe, témoignaient encore par leur état de la violence du séisme, des dégâts infligés par le tsunami ou de la terreur causée par l'accident nucléaire sont rasés les uns après les autres, ceci même dans les zones où le niveau de radiation reste élevé et où le retour des résidents n'est pas envisageable.

Y aurait-il de la part des autorités japonaise la volonté de faire disparaître toutes traces de la catastrophe ? La visite de la commune de Futaba offre une réponse à cette question et donne un



Eric Rechsteiner pour Zoom Japon



Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Les logements abandonnés après la catastrophe encore présents en 2021 ont finalement été rasés.

Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

A Futaba, ce sanctuaire shintoïste était encore entouré, en mars 2021, de sacs contenant de la terre contaminée.

bon aperçu de l'ambition du gouvernement et de l'avancement de son projet.

En mars 2011, toute la population de Futaba, petite commune rurale sur le territoire de laquelle est installée la centrale nucléaire, fut évacuée suite à l'accident nucléaire. Aujourd'hui 3 % de la surface de la commune a été réouvert aux visiteurs, puis aux premiers résidents permanents en février 2022. Pour ce faire, 25 nouveaux logements ont été reconstruits aux abords d'une nouvelle gare. A cela s'ajoute, entre autres, la construction à grand frais du musée mémorial de la catastrophe nucléaire, d'un centre pour l'industrie, de nouvelles routes, de bureaux pour PME, d'un hôtel, de magasins de souvenir, d'une luxueuse mairie et d'une digue de béton gigantesque censée protéger le tout en cas de nouveau tsunami.

Dans les zones décontaminées et accessibles aux visiteurs, les rares bâtiments datant d'avant la catastrophe à ne pas avoir encore été rasés, comme la caserne des pompiers, sont recouverts de fresques murales dans le cadre du "Futaba Art District", un autre projet pour revitaliser la commune (voir *Zoom Japon* n°111, juin 2021). Car avec Futaba comme tête de pont, les autorités japonaises entendent développer dans la préfecture, largement délaissée par les touristes depuis la catastrophe, ce qu'ils appellent *"le tourisme de l'espoir"* (voir pp. 12-15).

Ce projet se fonde sur le fait que la région de Fukushima est le seul endroit du monde à avoir expérimenté un désastre multiple, tremblement de terre, tsunami, catastrophe nucléaire. Mais ce projet se fonde aussi sur l'intérêt que la catastrophe peut susciter. Le mot d'ordre est qu'il y a des leçons à tirer d'une région qui a fait face à la terrible adversité d'un accident nucléaire et qu'aller à la rencontre des personnes engagées dans les

Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Depuis, il a été entièrement refait à neuf et les sacs ont disparu.

efforts de reconstruction peut être source de réflexion, d'enrichissement, et donc d'espoir.

Pour ce faire, plusieurs circuits de trois jours ont été mis en place qui proposent la visite de différents sites. Ils permettent également d'être hébergé sur place, d'aller à la cueillette des fraises cultivées à Sôma ou de rencontrer des personnes engagées dans le processus de reconstruction, comme un ancien employé de la Tokyo Electric Power Company (TEPCO), un pêcheur ou une propriétaire d'auberge. Méticuleusement organisés, ces circuits mettent en avant la vision du gouvernement sur la sûreté nucléaire et ce qu'il considère être le succès de la reconstruction de Fukushima. Sans surprise, les opposants à l'énergie nucléaire, les critiques du gouvernement dans sa gestion de la crise ou ceux qui mettent en doute le bien-fondé des sommes faramineuses consacrées à la décontamination et à la reconstruction de zones rurales déjà en déclin avant la catastrophe, n'ont pas voix au chapitre.

La promotion de ce *"tourisme de l'espoir"* est en fait le résultat d'années de mise en place progressive. Un site détaillé en japonais et en anglais explique le projet et présente les lieux accessibles à la visite et les personnes qu'il est possible de rencontrer. (https://www.hopetourism.jp/en/)

De tels investissements dans la reconstruction et la promotion du tourisme à Fukushima suffiront-ils à attirer de nouveaux visiteurs, et au delà à inciter les résidents au retour ? Ces efforts coïncident en tous cas avec un changement progressif de l'opinion des Japonais quant à l'énergie nucléaire. L'opposition radicale à l'atome, qui avait suivi la catastrophe de 2011, a laissé place à une position plus nuancée et pragmatique de la population face à la crise énergétique que connaît aussi le Japon des suites de la guerre en Ukraine.

Eric Rechsteiner

GOÛT Kitakata, l'autre pays des *râmen*

Après celles de Sapporo et de Hakata, les nouilles de la petite ville sont célèbres dans tout le Japon.

Plus d'un siècle s'est écoulé depuis l'apparition des *râmen* au Japon (voir *Zoom Japon* n°26, décembre 2012). Lorsqu'un restaurant appelé Rairaiken a ouvert ses portes dans le quartier Asakusa de Tôkyô en 1910 et a commencé à proposer des *shina soba* (soba de Chine), il s'agissait de l'un des nombreux plats exotiques introduits de l'étranger. La riche combinaison de nouilles et de soupe savoureuse et aromatique s'est lentement répandue dans l'archipel au début de la période Shôwa (1926-1989) grâce à un certain nombre de cuisiniers chinois entreprenants, mais ce n'est qu'après la Seconde Guerre mondiale, lorsque les étals vendant des *râmen* ont commencé à fleurir dans tout le Japon, que le plat a évolué vers ce qui est aujourd'hui considéré comme un plat typiquement japonais. Au cours de ces 20 dernières années, celui-ci a conquis le monde.

Fukushima a largement contribué au succès du *râmen* au Japon, et la ville de Kitakata est le berceau de l'un des trois meilleurs *râmen* du pays après ceux de Sapporo, à Hokkaidô, et de Hakata à Kyûshû. Située dans le nord-ouest de la préfecture de Fukushima, à côté de la ville-château d'Aizu-Wakamatsu au sud, de la ville de Yonezawa dans la préfecture de Yamagata au nord et de la ville de Niigata à l'ouest, cette ville relativement petite (43 000 habitants en 2022) compte entre 120 et 130 restaurants, ce qui en fait la ville japonaise comptant le plus grand nombre d'établissements de *râmen* par habitant. Le plat est si populaire que chaque année, plus d'un million de touristes viennent à Kitakata juste pour en manger, et les fans purs et durs sont connus pour multiplier les séances de dégustation dans autant de magasins que possible en deux ou trois jours.



Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Le Genraiken ouvert par le Chinois Ban Kinsei en 1926 est une institution à Kitakata.

L'une des raisons pour lesquelles la région est devenue un tel foyer de production de *râmen* et, selon de nombreuses personnes, le secret de son succès, est qu'elle bénéficie d'un environnement naturel merveilleux qui est la source de son approvisionnement en eau. En particulier, l'eau pure et délicieuse de la vallée de Tsugamine, qui coule du mont Iide, a été sélectionnée par le ministère de l'Environnement comme l'une des 100 meilleures eaux de l'ère Heisei (1989-2019). Les origines des *râmen* de Kitakata remontent à BAN Kinsei, un immigrant chinois de 19 ans venu au Japon depuis la province du Zhejiang, au milieu des années 1920, pour retrouver son grand-père, qui travaillait dans une mine de charbon voisine. Il n'a jamais réussi à le retrouver, mais au lieu de retourner en Chine, il a décidé de rester à Kitakata et de se lancer dans la fabrication de *râmen*. Il a tenu un étal de rue pendant deux ans avant d'ouvrir Genraiken, le premier restaurant de *râmen* de la ville, en 1926. Il a ensuite vendu la boutique à HOSHI Kinji, un chef japonais qui avait été formé dans le quartier chinois de Yokohama. Aujourd'hui, l'établissement arbore un extérieur tape-à-l'œil (il a été rénové lorsque la route a été élargie il y a cinq ou six ans), mais tout le reste est très ancien et la dimension chinoise est toujours forte. Vous pouvez le constater en consultant son vaste menu qui, contrairement à la plupart des restaurants locaux, va bien au-delà du *râmen* et comprend plusieurs plats à base de riz.

Alors, en quoi consiste le *râmen* de Kitakata ?

Commençons par les nouilles. Lorsque Ban Kinsei a commencé à préparer les *Shina soba,* il a utilisé la méthode dite 'Kanmyun' (la même que celle utilisée au Rairaiken d'Asakusa) qui consiste à étirer les nouilles sur une planche de bois à l'aide d'un bâton de bambou vert, puis à les couper sur mesure avec un couteau. Cette approche artisanale permet d'obtenir des nouilles épaisses, frisées et d'une largeur de quatre millimètres, qui sont la caractéristique principale des *râmen* de Kitakata. Elles sont également très moelleuses car un pourcentage d'eau plus élevé que d'habitude est ajouté à la farine. Comme l'explique Hoshi, à Kitakata, où il neige abondamment en hiver, il faut beaucoup de temps pour livrer les nouilles, et on ajoute donc plus d'eau pour éviter qu'elles ne s'étirent. *"Nous les fabriquons au milieu de la nuit en utilisant de la farine de blé domestique et de la fécule de pomme de terre. Nous les laissons reposer longtemps, ce qui leur donne une texture unique, ferme mais lisse, qui se mélange bien avec la soupe",* explique-t-il. Ensuite, vient la soupe. A Kitakata, on la prépare à partir d'os de porc et de poulet noirs, de sardines séchées, d'algues *kombu*, de champignons *shiitake* et de légumes pendant environ huit heures. La soupe d'os de porc et la soupe de sardines séchées sont préparées séparément et mélangées une fois la commande passée.

Au Genraiken, une bonne façon de découvrir le style classique de Kitakata est de commander leur *râmen* de base à la sauce soja (700 yens*). Il contient environ 160 grammes de nouilles. Si vous avez particulièrement faim, demandez un *ômori* (grande portion) et pour 200 yens* de plus, vous obtiendrez deux fois plus de nouilles. Le *râmen* standard est accompagné des garnitures habituelles : *châshû* (porc rôti en fines tranches), oignons verts, une tranche colorée de *naruto* (pâté de poisson roulé) pour la décoration, et *menma* (pousses de bambou fermentées). Ce dernier ingrédient est vraiment délicieux. Les pousses de bambou séchées sont ramollies pendant 3 jours, bouillies pour enlever l'odeur du bambou, et assaisonnées. Même à Kitakata, il n'y a pas beaucoup de magasins qui font du *menma* selon la tradition. Au Japon, vous le trouverez flottant sur les nouilles, tandis qu'en Chine et à Taïwan, il est généralement servi dans une assiette séparée, comme une sorte de plat d'accompagnement.

Les Japonais mangent souvent des *gyôza* (raviolis grillés) avec leurs *râmen*, et au Genraiken, même ces raviolis sont faits à la main, jusqu'au mince morceau de pâte dans lequel la viande hachée et la garniture de légumes sont enveloppées. Selon Hoshi, c'est cette insistance à tout faire à la main qui l'empêche d'ouvrir une succursale. Bien que Ban Kinsei, le fondateur de Genraiken, ait connu beaucoup de succès, il n'a pas essayé de monopoliser le commerce du *râmen*, mais a activement enseigné à ses apprentis comment faire les nouilles et la soupe. Ils ont ensuite ouvert d'autres restaurants. Après la guerre, les rapatriés de Chine ont ouvert encore plus de magasins de *râmen* en se basant sur les techniques qu'ils avaient apprises sur le continent.



Pour 700 yens, ce bol de râmen *remplit le ventre.*

Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Parmi ceux qui ont commencé à faire du *râmen* dans ces années-là, il y avait Bannai Shingo. Aujourd'hui, le Bannai Shokudô est considéré, avec le Genraiken, comme l'un des meilleurs de Kitakata. Cependant, les deux restaurants diffèrent sur quelques points importants. Tout d'abord, le *râmen* de Bannai est à base de sel, et la sauce soja n'est ajoutée qu'en tant que *kakushiaji* (ingrédient secret ajouté en petites quantités pour rehausser la saveur d'autres ingrédients ou pour accentuer la cuisson). La soupe *tonkotsu* (à base d'os de porc) claire et salée, riche mais très légère, est l'une des raisons de la popularité du restaurant. Le Bannai Shokudô ne propose que des *râmen* et son menu se limite à quatre plats : *shina soba* (*râmen* standard), *negi* (*râmen* garni d'une généreuse portion de poireau ou d'oignons nouveaux), *negi châshû* (avec *negi* et porc rôti) et l'énorme *niku soba* dont toute la surface est littéralement recouverte de 12 tranches de viande (1 000 yens*). A moins que vous ne soyez en mode "carnivore", vous pouvez vous contenter des plus orthodoxes *shina soba* (700 yens*) qui sont toujours accompagnés de quatre épais morceaux de porc gras.

Le *chashu*, d'ailleurs, est préparé tous les jours au magasin, mais les nouilles (c'est la troisième différence avec Genraiken) sont fabriquées à la machine dans une usine locale. Cependant, il s'agit toujours de la variété traditionnelle de Kitakata, plate et moelleuse, et elles sont très bonnes. Aujourd'hui, la plupart des restaurants de Kitakata ont opté pour la commodité et utilisent ce type de nouilles. On dit également que la production de masse a contribué à la croissance explosive des restaurants locaux et à la diffusion des *râmen* de Kitakata en dehors de la ville.

L'une des raisons de l'utilisation de nouilles fabriquées en usine est que des dizaines d'établissements de Kitakata ouvrent tôt le matin. Cette pratique se retrouve également dans le quartier

de Shida, dans la préfecture de Shizuoka, et s'est récemment étendue à d'autres villes japonaises. Dans le cas de Kitakata, il existe plusieurs théories sur les origines des *asa râmen* (*râmen* du matin, souvent raccourci en *asa-râ*), qui font toutes référence aux habitudes matinales des habitants. Par exemple, il y a une usine d'aluminium dans la ville qui fonctionne selon un système des trois huit, et lorsque les ouvriers terminent leur travail de nuit, ils aiment manger des *râmen* avant de rentrer chez eux. Même les agriculteurs commencent à travailler tôt et se régalent d'un bol de *râmen* chaud lorsqu'ils ont terminé. Il y a aussi les collégiens et les lycéens qui font du sport très tôt le matin et prennent ensuite un petit-déjeuner avant d'aller à l'école. Pourtant, selon les anciens qui se souviennent du "bon vieux temps", jusqu'à la fin des années 1950, il y avait un quartier chaud, à Kitakata comme dans beaucoup d'autres villes japonaises, et les magasins de *râmen* faisaient de bonnes affaires pour la clientèle nocturne. Mais lorsque les maisons closes ont été fermées, les ventes nocturnes ont baissé, si bien qu'ils ont commencé à ouvrir le matin.



Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

En dehors des râmen*, la petite cité est célèbre pour abriter de magnifiques* kura *(entrepôts).*

Quelle que soit la raison, le Bannai Shokudô ouvre à 7 heures du matin, mais si vous ne voulez pas attendre trop longtemps, vous devez faire la queue devant le restaurant encore plus tôt. En effet, si l'*asa râmen* n'était autrefois qu'une coutume locale, il s'est étendu aux nombreux touristes qui font désormais leur pèlerinage à Kitakata pour goûter cette spécialité locale. De nombreux restaurants se remplissent rapidement dès le début de la matinée, et le Bannai Shokudô est sans doute le plus populaire de tous. Et ne pensez pas que les choses se calment pendant la journée, car Bannai est proche de l'hôtel de ville et il y a beaucoup de monde à l'heure du déjeuner avec les fonctionnaires de la ville. C'est pourquoi, contrairement à Genraiken, il serait impossible pour Bannai de gérer ces files d'attente interminables en fabriquant des nouilles à la main. N'oubliez pas qu'une fois à l'intérieur, vous devez commander et payer à l'avance à la caisse avant de vous asseoir. Vous devez donc décider à l'avance de ce que vous allez manger.

Vous pouvez manger d'excellents *râmen* pratiquement partout à Kitakata, mais si vous suivez la mode et le bouche-à-oreille, le troisième champion de la ville est Makoto Shokudô. Ouvert en 1947 par SATÔ Ume, il est actuellement dirigé par la quatrième génération de femmes propriétaires. Selon l'histoire familiale, "grand-mère" Ume a fait beaucoup d'essais et d'erreurs jusqu'à ce qu'elle obtienne une bonne soupe à base de sauce soja avec un *dashi* (bouillon) composé de sardines séchées et d'os de porc.

Récemment, certaines critiques en ligne affirment qu'avec le dernier changement de propriétaire, le goût s'est détérioré par rapport à l'ancien temps ; on dit qu'ils réutilisent la soupe deux fois, et les trois tranches de porc *châshû* sont extrêmement fines. Cependant, malgré les ragots en ligne, et à en juger par les longues files d'attente à l'extérieur, le restaurant est plus populaire que jamais. Ce n'est probablement pas un hasard si cet endroit et Bannai Shokudô sont tous deux situés dans un quartier réputé pour la qualité de ses eaux souterraines.

Vous ne pouvez pas vous tromper avec le *shina soba* standard dont l'épaisse soupe de *shoyu* a beaucoup d'*umami* et colle bien aux nouilles frisées, d'épaisseur moyenne, et lorsque vous avez terminé, vérifiez le fond du bol. Il est conçu comme les *omikuji* (billet de bonne aventure) que les gens aiment acheter dans les sanctuaires shinto et les temples bouddhistes, et si vous voyez le mot "Lucky !", dites-le au vendeur du magasin et vous obtiendrez un paquet de *râmen* instantané de cinq repas.

Si vous êtes fatigué des *râmen*, le menu de Makoto Shokudô ne s'arrête pas aux nouilles. Un autre de leur spécialité est le *katsudon* : un bol de riz garni d'une escalope de porc panée et frite, d'un œuf, de légumes et de condiments.

Une sorte de monument se dresse devant le Makoto Shokudô. L'inscription dit : *"Kitakata, la ville des entrepôts au parfum de* râmen*"*. Ces

mots nous aident à comprendre comment Kitakata, petite ville coupée des principaux flux du tourisme culinaire, est devenue presque du jour au lendemain la destination recherchée des pèlerinages gastronomiques.

Kitakata compterait plus de 4000 entrepôts traditionnels – le plus grand nombre de ces bâtiments au Japon par rapport à la population. Ils sont si nombreux qu'on les compare souvent à Kurashiki, une ville historique de l'ouest du Japon (voir *Zoom Japon* n°28, mars 2013) célèbre pour ses *kura*. Ce mot est généralement traduit par "entrepôt", mais à Kitakata, il s'agit d'une gamme plus large de bâtiments, comprenant les *mise-gura* (utilisés à la fois comme magasins et résidences) et les *zashiki-gura* (entrepôts dont le premier étage est recouvert de tatamis et sert de chambre d'amis lors d'événements importants, comme les cérémonies).

Alors qu'Aizu-Wakamatsu était une ville-château de grande importance politique, Kitakata a toujours été une ville marchande dont les industries représentatives comprennent le brassage du saké, du *miso* et de la sauce soja (voir *Zoom Japon* n°125, novembre 2022), ainsi que la production de laques. En 1615, un grand incendie a ravagé toute la ville. Seuls les entrepôts, constitués de murs ignifugés épais et solides, ont échappé à l'incendie. Les citoyens ont donc commencé à se faire concurrence pour construire des entrepôts, pensant que c'était la seule façon de mettre leurs biens à l'abri. Jusqu'aux environs de la période Shôwa (1926-1989), on disait qu'une personne ne pouvait se considérer comme un homme si elle ne construisait pas au moins un entrepôt.

En 1975, la NHK a diffusé un programme télévisé dans lequel Kitakata, alors à peine connue, était présentée comme la *"ville des entrepôts"*. L'émission a tellement attiré l'attention sur la région que le nombre annuel de touristes visitant la ville est passé de 50000 à 200000 en 1983. N'étant pas habitués à un tel afflux de touristes, au début, les entreprises locales ne savaient pas

Eric Rechsteiner pour Zoom Japon



La cuillère pour déguster le bouillon des râmen.

comment les nourrir. C'est alors que les politiciens locaux ont eu l'idée de promouvoir leur *râmen*. Cela a conduit en juillet 1985 à une autre émission de la NHK qui s'est intéressée à la longue tradition du *râmen* à Kitakata. Et le reste, comme on dit, appartient à l'histoire.

Kitakata est à deux heures de train de la ville de Fukushima. À votre arrivée, prenez un exemplaire du *Ramen Hot Spring Rally Book* au centre d'information touristique. Montrez-le à l'endroit où vous mangez et vous recevrez un cadeau (une réduction de 50 yens*, une garniture supplémentaire ou une boisson gratuite, selon le restaurant).

Si vous ne pouvez pas vous rendre aussi loin, vous pouvez toujours déguster des *râmen* de Kitakata dans d'autres villes de Fukushima ou même à Tôkyô où il existe plusieurs succursales du Bannai Shokudô (https://ban-nai.com/shop/). Quant à Rairaiken, le magasin d'Asakusa à l'origine de tout, il a fermé en 1944, mais le Shin Yokohama Ramen Museum a recréé son plat classique (https://www.raumen.co.jp/english/).

GIANNI SIMONE

*100 JPY = 0,70 € (24/02/2023)

Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Le Tsuruga-jô, le château de la ville, a été reconstruit en 1965 après avoir été incendié à la fin du XIXe siècle lors de la guerre de Boshin.

Aizu-Wakamatsu, ville rebelle

Célèbre pour avoir résisté au changement à la fin du XIXe siècle, la cité entretient son image de cité rebelle.

Il y a plus d'une vingtaine d'années, la ville de La Rochelle avait choisi comme slogan *"ville belle et rebelle"*. Il s'agissait de souligner la beauté de la ville et rappeler qu'elle avait connu une histoire pour le moins mouvementée. Aizu-Wakamatsu, qui se trouve au cœur de la préfecture de Fukushima, aurait pu choisir la même phrase pour attirer les touristes en quête d'authenticité et d'une histoire qui résume à elle seule la difficile période de transition qui s'est opérée à la fin du XIXe siècle lorsque le pays a décidé de tourner le dos au shogunat pour redonner toute sa place à l'empereur. Cela a donné lieu à plusieurs actes de rébellion dans le pays, notamment à Aizu-Wakamatsu. La guerre de Boshin qui débuta en janvier 1868 est le principal événement de cette séquence historique. Celui-ci se traduisit par la destruction du Tsuruga-jô (8 h 30 - 17 h, 410 yens), château bâti en 1384 et finalement reconstruit à l'identique au milieu des années 1960. Comme d'autres bâtisses de ce genre, il abrite désormais un musée consacré à son passé glorieux. Au cinquième et dernier étage de son donjon, une galerie d'observation en extérieur a été aménagée, offrant une belle vue sur la ville. Le château demeure, avec sa toiture traditionnelle de tuiles rouge, l'un des symboles de la cité rebelle où les amateurs d'histoire peuvent découvrir le rôle crucial joué par les samouraïs.

Personne n'incarne mieux cette détermination et cet esprit de sacrifice que la Brigade des tigres blanc *(Byakkotai)*, une unité composée de quelque 305 jeunes samouraïs qui s'est illustrée lors de cette phase historique et dont certains ont combattu, jusqu'à la mort, pour leurs idéaux. Lorsqu'ils virent le château en flamme et crurent que leur cause était perdue, plusieurs d'entre eux décidèrent de se donner la mort selon la tradition, en se faisant *seppuku* et en


Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Le musée consacré au Shinsengumi vaut le détour.

criant : *"le château est tombé, nous devons suivre notre seigneur."* Au sommet du mont Iimori, qui surplombe la ville, et offre un magnifique panorama sur le château, le visiteur pourra découvrir les 19 tombes de ces jeunes guerriers qui sont devenus le symbole de l'esprit samouraï. Leur histoire a fait l'objet de nombreux récits adaptés au cinéma et à la télévision, permettant à la cité de devenir un lieu de pèlerinage pour les nostalgiques d'un Japon habité par des héros prêts à se sacrifier pour une cause. Chaque année, les 24 avril et 24 septembre, on peut assister à une danse du sabre exécutée par des élèves de la ville lors d'une cérémonie destinée à rappeler ce moment fort de l'histoire locale. Au même endroit, on trouve le Sazae-dô (8 h 15-17 h et 9 h-17 h de décembre à mars, 400 yens). Conçu par le moine Ikudô dont une statue en bois se trouve à l'entrée, il doit son nom à l'escargot de mer, *sazae* en japonais, en raison de sa structure interne en colimaçon unique dans cette partie du Japon. Son escalier à double révolution en bois rappelle celui du château de Chambord en pierre qui permet aux visiteurs qui montent et à ceux qui descendent de ne pas se croiser.

En observant l'imposant château depuis le mont Iimori, on peut comprendre l'impression qu'il a pu laisser sur cette jeunesse qui avait été formée au sein de l'école du clan Aizu (9 heures - 17 heures, 620 yens) située alors à Nisshikan, petite cité qui a été depuis absorbée par Aizu-Wakamatsu. Les


Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Au sommet du mont Iimori, on célèbre le sacrifice de 19 jeunes guerriers qui se sont sacrifiés pour leur clan.


L'école du clan Aizu, Nisshinkan.


Les grands classiques chinois étaient au programme.


Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Un des membres de la Brigade des tigres blancs.


Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Conçu par le moine Ikudô, le Sazae-dô possède une architecture pour le moins originale.


Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

La structure à double révolution du Sazae-dô.


Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Situé sur le mont Iimori, c'est un lieu unique.

enfants y entraient dès l'âge de 10 ans. Ils y suivaient des travaux académiques et y pratiquaient des exercices physiques, dont des arts martiaux, pour leur inculquer discipline physique et mentale. De nombreux talents sont sortis diplômés de cette école. Formés selon des règles strictes et une philosophie inspirée par les classiques chinois, les enfants ont reçu un enseignement moral dont l'un des mantras *"vivre dans la vertu sans chercher le profit"* permet de comprendre l'esprit de sacrifice qui a animé ces jeunes gens lorsqu'il a fallu s'engager pour défendre les valeurs qui leur apparaissaient comme les plus nobles. Lorsqu'on visite Nisshikan, on peut ressentir cette atmosphère à travers des activités proposées comme le tir à l'arc japonais *(kyûdô),* la pratique du *zazen* (méditation zen). Vous n'en sortirez pas forcément avec l'âme d'un samouraï, mais vous aurez l'impression d'avoir fait un pas dans la bonne direction en vous rappelant que l'un des enseignements fondamentaux était : *"ne fais pas ce qui ne doit être fait"*.

Pour poursuivre l'immersion et comprendre les rapports de force en présence au moment de la guerre de Boshin, il convient de se rendre au musée consacré au Shinsengumi (10 h-17 h, 300 yens), cette force au service du *shôgun*, dont les principes moraux et le respect à l'égard du code du guerrier *(bushidô)* lui valent une grande notoriété. Situé dans un ancien entrepôt de la rue Nanokamachi, construit en 1889, il est divisé en deux parties avec un magasin d'antiquités appelé Mukashiya au rez-de-chaussée, et le musée proprement dit au premier étage. On y trouve des documents anciens sur le clan Aizu, le Shinsengumi, et les armées qui s'affrontaient. Il y a plusieurs sites historiques à proximité : la tombe de SAITÔ Hajime, chef du Shinsengumi, et l'auberge Shimizuya, où HIJIKATA Toshizô, autre figure du Shinsengumi, a séjourné.

Pour plonger un peu plus profondément dans le temps, juste avant qu'Aizu-Wakamatsu n'exprime son esprit rebelle, rendez-vous à Ôuchi-juku. Ville étape sur la route Shimotsuke Kaidô, l'une des plus fréquentées pour se rendre à Edo jusqu'au milieu du XIXe siècle, elle a conservé de nombreux bâ-


Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

La gare de Yunokami Onsen.


Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Ôuchi-juku était une ville étape importante.


Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Le lieu regorge de bâtiments vieux de plus de 300 ans aux toits de chaume traditionnels.

timents d'époque dans un cadre magnifique quelle que soit la saison. Situé à une trentaine de minutes en train d'Aizu-Wakamatsu via la compagnie Aizu Railway jusqu'à la gare de Yunokami Onsen, Ôuchi-juku est l'endroit idéal pour finir sa découverte d'Aizu-Wakamastu, d'autant plus qu'il existe tout autour plusieurs sources d'eau chaude qui sauront réveiller le rebelle qui sommeille en vous.

Odaira Namihei

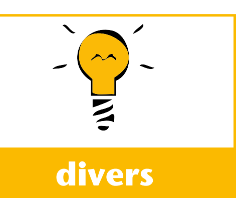
Pour s'y rendre

Au départ de Tôkyô, empruntez le Tôhoku Shinkansen jusqu'à la gare de Kôriyama, puis prenez la ligne Ban'etsu-sai jusqu'à la gare d'Aizu-Wakamatsu. Comptez environ trois heures.

ZOOM ANNONCES


cours


emplois


divers





Venez vous initier, ou vous perfectionner dans l'art du TAIKO à Paris
Concert, Cours réguliers, Stages pour tous niveaux.

Stage à Paris
① 10 mars, 2 et 16 avril
② 2, 9 et 16 avril

Wadaiko MAKOTO
Studio HBS Géode
25 av. Corentin Cariou19e
Renseignement et inscription :
cours@wadaiko-makoto.org
www.wadaiko-makoto.org

• **Ateliers DESSIN-MANGA**
Réalise ton propre manga ! stages intensifs pendant les vacances scolaires. 210€ttc (matériel compris). Attention places limitées. Informations et inscription sur www.espacejapon.com



KINTARO Group, gère 10 restaurants dans le 1er et 2eme arrondissement de Paris et compte en ouvrir d'autres en 2022 (sushi, cuisine japonaise familiale, Izakaya, cuisine chinoise à la japonaise, takoyaki, etc...).
Dans le cadre de son développement KINTARO Group recrute : **des cuisiniers, des commis, des responsables de salle, des serveurs, des pâtissiers et des boulangers.** Vous êtes débutant ou vous avez un peu d'expérience l'essentiel c'est que vous soyez motivé.
Envoyez votre CV à recrutement.kyujin.paris@gmail.com

• **Vente de SAKE** et autres alcools japonais sur toulousesakeclub.com



Cabinet d'avocats en droit des affaires à Paris - conseils et accompagnements des chefs d'entreprises et ressortissants japonais en France

Expertises :
- Droit des sociétés
- Baux commerciaux
- Contentieux des affaires / négociations / transactions
- Arbitrage international
- Entreprises en difficulté

Les associés du cabinet sont également membres fondateurs de l'AAJ (Association des Avocats Japonophiles)

8, rue de l'Arcade
75008 Paris
+33 (0)1 42 65 55 04
contact@komon-avocats.fr
www.komon-avocats.fr

#zoomjapon — En ligne
Actualités, En directe du Japon, jeux concours, etc
https://www.zoomjapon.info
Nouveau numéro, archives, boutique, abonnement, etc
courrier@zoomjapon.info



Publié par les éditions Ilyfunet

12 rue de Nancy 75010 Paris
Tél: +33 (0)1 4700 1133
www.zoomjapon.info
courrier@zoomjapon.info
Dépôt légal : à parution.
ISSN : 2108-4483.
Imprimé en France
Responsable de la publication : Dan Béraud
Contact publicité : pub@zoomjapon.info

Ont participé à ce numéro :
Odaira Namihei, Gabriel Bernard, Koga Ritsuko, Eric Rechsteiner, Gianni Simone, Jean Derome, Aurélie Boissière
Takachi Yoshiyuki, Kashio Gaku, Taniguchi Takako, Masuko Miho, Etori Shôko, Marie-Amélie Pringuey, Marie Varéon (maquette)

Imprimé sur du papier issu de forêts durablement gérées 100% PEFC sans fibre recyclée fabriqué en Suède.




Un livre de Claude Leblanc
Le Japon vu par Yamada Yôji



752 pages consacrées à Yamada Yôji, le créateur de Tora-san !

En vente sur zoomjapon.info
13.5 x 3.5 x 21 cm. 28 € TTC
Editions Ilyfunet



Club Zoom

En vous abonnant à ZOOM Japon, vous devenez automatiquement membre du Club ZOOM.

Cadeau du mois

DVD ***Plan 75*** de Hayakawa Chie
(EUROZOOM ***www.eurozoom.fr***)



Au Japon, dans un futur proche, le vieillissement de la population s'accélère. Le gouvernement estime qu'à partir d'un certain âge, les seniors deviennent une charge inutile pour la société et met en place le « Plan 75 ». ...

Participation au tirage au sort :
Envoyez par mail (club@zoomjapon.info) votre numéro d'abonné et la réponse à la question suivante : *Quelle est la ville de Fukushima qui vous inspire le plus ? (1) Futaba (2) Kitakata (3) Aizu-Wakamatsu*

Tous les nouveaux abonnés peuvent participer.
Jusqu'au 31 mars 2023.



SOUTENEZ-NOUS, ABONNEZ-VOUS !

OU OFFREZ UN ABONNEMENT À UN PROCHE !

Votre soutien compte

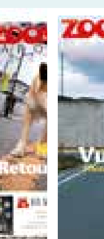
Depuis juin 2010, le mensuel *Zoom Japon* n'a jamais cessé de fournir des informations de qualité gratuitement à ses lecteurs amoureux de l'Archipel. Étant financé entièrement par des revenus publicitaires, sa publication est aujoud'hui en grande difficulté suite à la pandemie ayant durement touché l'économie des annonceurs potenties. Votre aide permettra au magazine de continuer à exister.

EN LIGNE
ABONNEMENT
www.zoomjapon.info





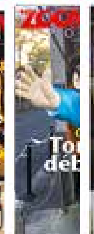














En vous abonnant à ZOOM Japon, vous devenez automatiquement membre du Club ZOOM. Cela vous permet de participer chaque mois à un tirage au sort qui vous donnera la possibilité de gagner des livres, des DVD, des invitations à des spectacles et bien d'autres choses.

Abonnement hors ligne
Retournez ce bulletin à : Editions ILYFUNET
12 rue de Nancy 75010 Paris. Tél : 01 47 00 11 33

Abonnement à partir du numéro : __________
(décembre 2022 - janvier 2023 : n°126, février 2023 : n°127)

Frais d'envoi :
1 an (10 numéros)
1 exemplaire : **28** € / 10 exemplaires : **56** €
Pas de publication en janvier et en août.

Facturation

NOM : ______________________________
Prénom : ______________________________
Adresse : ______________________________
____
CP : __________ Ville______________________
E-mail : ______________________________
Téléphone : ______________________________

❑ Je joins mon règlement **par chèque** à l'ordre des Editions Ilyfunet

Adresse de livraison (si elle est différente de l'adresse de facturation)

NOM : ______________________________
Prénom : ______________________________
Adresse : ______________________________
____
CP : __________ Ville______________________
E-mail : ______________________________